Provenance:
Vietnam: crevettes
Écosse: saumon
Australie: sériole
Philippines: thon, tobiko
Canada: black cod
Suisse: veau, volaille
Italie: poutargue

Nos thés et cafés sont élaborés de manière durable.

Prix incluant la TVA & le service.
Pour toute allergie ou intolérance alimentaire,
merci de vous rapprocher de notre personnel de service.

Spa
GIVENCHY

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

SWISS DELUXE HOTELS

HINATA

MENU VEGAN - ビーガンメニュー CHF 70.-

SALADE DE FENOUIL 🌾 🥛
algues wakamé, tofu, fève de soja, vinaigrette aux agrumes

CHIRASHI VEGAN
riz tiède, crudités, fruit de la passion, sauce ponzu au kalamansi

NOIX DE COCO GLACÉE 🌾 🥛
crémeux au gingembre et coriandre

MENU DU CHEF - シェフズメニュー CHF 100.-

SÉLECTION DE SUSHI
ebbi roll (2 pièces), saké roll (2 pièces), veggie roll (2 pièces)

SÉRIOLE IKEJIME 🌾 🥛
lait de coco au sudachi, condiment au shiso et poutarge

VEAU «SWISS FARMER» 🥛
choux pointu, moutarde au miso, réduction au wasabi

LE CITRON 🌾
cœur au yuzu, marmelade à la citronnelle

🥛 Sans lactose
🌾 Sans gluten
Ⓥ Vegan

TAPAS - タパス

Edamame	8.-
Karaage de volaille, sauce umeboshi	16.-
Onigiri croustillant, saumon épicé	14.-
Sunomono, concombre, wakamé, sésame	8.-
Sashimi du jour (6 pièces)	Prix du jour

ENTRÉES - スターター

SAKÉ ROLL (8 pièces) saumon, avocat, tobiko	26.-
VEGGIE ROLL (8 pièces) avocat, concombre, kanpyo, shichimi	18.-
EBI ROLL (8 pièces) crevettes panko, avocat, tartare de thon, jalapeños	32.-
TATAKI DE THON houmous, avocat, ail frit, sésame blanc	28.-
SERIOLE MARINÉE lait de coco au sudachi, condiment au shiso et poutarge	26.-
SALADE DE FENOUIL algues wakamé, tofu, fèves de soja, vinaigrette aux agrumes	19.-

PLATS - 料理

VEAU «SWISS FARMER» choux pointu, moutarde au miso rouge, réduction au wasabi	48.-
VOLAILLE DE LA GRUYÈRE teriyaki, aubergine, champignons enoki	42.-
CABILLAUD «BLACK COD» marinade au miso, crème de daïkon, citron vert	52.-
CREVETTES GÉANTES pain bao, salade de mangue et papaye au basilic Thaï	46.-
CHIRACHI VEGAN riz tiède, crudités, fruit de la passion, sauce ponzu au kalamansi	36.-

ACCOMPAGNEMENTS - 箸休め

Riz blanc	8.-
Légumes sautés au ponzu	12.-
Rösti aux algues	12.-
Patate douce, sauce Sancho	12.-
Salade verte, vinaigrette au yuzu	10.-

DESSERTS - デザート

LE CITRON cœur au yuzu, marmelade à la citronnelle	16.-
CRÈME BRÛLÉE matcha thé vert	16.-
NOIX DE COCO GLACÉE crémeux au gingembre et coriandre	16.-
MOCHI	(la pièce) 6.-

MENU ENFANT 子供のメニュー CHF 25.-

SALADE VERTE
vinaigrette japonaise

CREVETTES PANKO
riz blanc

OU

KARAAGE DE VOLAILLE
riz blanc

MOCHI

HINATA

Notre Chef Giacomo ジャコモ consacre une partie importante de son temps à forger des relations durables avec certains des meilleurs producteurs locaux.

Sa cuisine fusion se compose d’un subtil mélange de saveurs traditionnelles japonaises et de techniques culinaires occidentales. Une nouvelle expérience gustative et visuelle avec des mets à partager au gré de vos envies.

«Chaque plat est soigneusement élaboré pour créer un équilibre parfait entre les couleurs, les textures et les saveurs. Notre carte est constamment renouvelée autour de produits de première qualité, sourcés en fonction des saisons.»

Chef de cuisine: M. Giacomo Dal Molin ジャコモ

Maître d’hôtel: M. Théo Salamin サラマン