



RESTAURANT JAPONAIS



**Le sushi** est un plat japonais composé d'un riz vinaigré combiné avec un autre ingrédient qui est habituellement du poisson cru ou des fruits de mer. Le sushi regroupe plusieurs sortes :

**Sushi** is a Japanese dish consisting of vinegared rice combined with another ingredient that is usually raw fish or seafood. The sushi includes several kinds:

### ***Nigiri sushi***

Le terme nigiri signifie "pressé à la main". Ce type de sushi est traditionnellement composé d'une fine tranche de poisson cru comprimée sur du riz.

Nigiri means "hand-pressed." This type of sushi is traditionally made of a thin slice of raw fish pressed on rice.

### ***Hosomaki sushi***

C'est un petit rouleau avec 1 ou 2 ingrédients variés enroulé d'une feuille de nori (algue) et du riz. Il tire son nom des termes "Hoso" qui signifie "petit" et "Maki" qui signifie rouleau.

This is a small roll with 1 or 2 different ingredients wrapped in a nori sheet (seaweed) with rice. It finds its origine in the word "Hoso" which means "small" and "Maki" which means roll.

### ***Uramaki sushi***

Ces rouleaux ont plutôt été développés aux États-Unis. Le riz est à l'extérieur du rouleau et l'algue à l'intérieur.

That rolls have been developed in the United States. Rice is outside the roll and the seaweed is inside.

### ***Temaki sushi***

Ce type de rouleau n'est pas coupé en morceaux. Une feuille de nori est utilisée pour contenir tous les ingrédients, et est ensuite roulée en cornet.

This kind of roll is not cut into pieces. A sheet of nori is used to hold all the ingredients, and then rolled into a cone.

### **Le Sashimi**

Le sashimi est un met traditionnel de la gastronomie japonaise, attesté dès le XV<sup>e</sup> siècle et composé de tranches de poisson cru. Le mot sashimi est un terme japonais francisé signifiant littéralement « corps taillé ».

Sashimi is a dish of traditional japanese cuisine, attested from the fifteenth century and consisting of sliced raw fish. Sashimi is a japanese term word frenchified meaning literally "carved body."

## « Caviar with Life » KASPERSKIAN

Les esturgeons KASPERSKIAN vivent dans la plus pure des eaux cristallines du Rhône et sont nourris selon un régime idéal. Ils sont particulièrement choyés et personnellement suivis avec le plus grand dévouement par une équipe d'experts. Ils produisent naturellement leur caviar au cours de leur longue vie en parfaite santé, non pas une seule fois mais à de nombreuses reprises. La pureté, la saveur et la texture du Caviar with Life KASPERSKIAN le rendent exclusif et unique. Chaque "perle" a son caractère particulier. Rien n'est ajouté à cette création de la nature, si ce n'est un peu de sel pour révéler les saveurs, ce qui en fait un luxe gastronomique véritablement inégalé.

*KASPERSKIAN sturgeon live in the purest of sparkling, crystal-clear water from Rhône river and are fed on a perfect diet. They are very well cared for, and looked after with the utmost devotion by an expert team. Sturgeon produce their caviar naturally over a long and healthy lifetime, not just once but many times.*

*The purity, taste and texture of KASPERSKIAN Caviar with Life make it exclusive and unique. Every "pearl" has its special character. Nothing is added to nature's creation other than a little salt to bring out the flavours, making it a truly unequalled gastronomic luxury.*

**Notre sélection (7gr de *Caviar with Life*) se compose de :**  
**Our selection (7gr of caviar *with Life*) is composed of:**

**CHF**  
**59.00**

-Tartare de bar sauvage au yuzu et « Caviar with Life »  
Sea bass tartar with « Caviar with Life »

-Sushi nigiri au saumon et « Caviar with Life »  
Salmon nigiri sushi topped with « Caviar with Life »

-Sushi Gunkan et « Caviar with Life »  
Gunkan sushi with « Caviar with Life »

## Sélection de Sushi & Sashimi / Sushi & Sashimi selection

CHF

### **Sushi Moriawase**

26.00

Sélection de 6 Nigiri sushi

Selection of 6 Nigiri sushi

### **Sushi Deluxe**

48.00

Sélection de 9 Nigiri sushi et 6 pièces de Hosomaki

Selection of 9 Nigiri sushi and 6 pieces of Hosomaki

### **Sashimi Moriawase**

26.00

Sélection de 6 pièces de Sashimi

Selection of 6 pieces of Sashimi

### **Sashimi Deluxe**

48.00

Sélection de 15 pièces de Sashimi

Selection of 15 pieces of Sashimi

### **Sushi & Sashimi Moriawase**

26.00

Sélection de 3 Nigiri et de 3 pièces de sashimi

Selection of 3 Nigiri and 3 pieces of Sashimi

### **Sushi & Sashimi Deluxe**

48.00

Sélection de 6 Nigiri et de 9 pièces de Sashimi

Selection of 6 Nigiri and 9 pieces of Sashimi

### **Kamome Spécial**

60.00

Sélection de 6 Nigiri, 9 pièces de Sashimi and 6 pièces de Uramaki

Selection of 6 Nigiri, 9 pieces of Sashimi and 6 pieces of Uramaki



Friend of the sea

## Sushi & Sashimi à la carte

CHF

### Nigiri-Sushi (1 pièce / 1 piece)

Saumon Label Rouge d'Ecosse, thon "Albacore" Salmon, "Albacore" tuna	5.00
Daurade rose, bar, crevette Red sea bream, sea bass, shrimp	7.00
Anguille de mer, hamachi, crevette douce Conger eel, yellow tail, sweet shrimp	8.00
Thon Toro (selon arrivage) Toro Tuna (upon availability)	11.00

### Sashimi (5 pièces / 5 pieces)

Saumon ou Thon, Salmon or tuna,	19.00
Daurade rose ou bar Red sea bream or sea bass	24.00
Thon Toro (selon arrivage) Toro Tuna (upon availability)	37.00

### Hosomaki-Sushi (6 pièces / 6 pieces)

Concombre / Cucumber 	11.00
Avocat / Avocado 	12.00
Saumon / Salmon	13.00
Thon / Tuna	14.00

### Temaki-Sushi (1 pièces / 1 pieces)

Saumon ou thon (épicé ou non) / Salmon or tuna (spicy or not)	15.00
---	-------



Friend of the sea




Plats végétariens / Vegetarian dishes

<b>Uramaki (8 pièces / 8 pieces)</b>	<b>CHF</b>
<b>Classique</b>	<b>17.00</b>
Saumon ou thon et avocat (épicé ou pas) Salmon or tuna and avocado (spicy or not)	
<b>California</b>	<b>17.00</b>
Chair de crabe, concombre et avocat Crabmeat, cucumber and avocado	
<b>Ebi Tempura Roll</b>	<b>20.00</b>
Tempura de crevette et avocat Shrimps tempura and avocado	
<b>Spider roll</b>	<b>22.00</b>
Crabe tendre pané et avocat Breaded soft shell crab and avocado	
<b>Rainbow Roll</b>	<b>25.00</b>
Chair de crabe, concombre, avocat, assortiment de poissons et avocat Crabmeat, cucumber, avocado and fishes and avocado mix	
<b><i>Nos Spécialités/ Our Specialities</i></b>	
<b>Sour Roll</b>	<b>21.00</b>
Saumon, avocat et Philadelphia au citron vert Salmon, avocado and sour Philadelphia	
<b>Shrimps Tiger Roll</b>	<b>32.00</b>
Crevette royale et shiitake glacés au Teriyaki King prawns and candied shiitake with Teriyaki	
<b>Crispy Roll</b>	<b>35.00</b>
Unagi Aburi, chair de crabe, tempura de crevettes et riz croustillant Warm conger eel, crabmeat, jumbo shrimps tempura and crispy rice	

## Nos Tempura (Hors d' œuvre)

CHF

### Our Tempura (Starters)

Tempura de légumes de saison et champignons japonais   
Market vegetables and japanese mushrooms Tempura

24.00

Tempura Moriawase (crevettes, noix de St-Jacques et légumes)  
Tempura Moriawase (shrimps, sea scallops and vegetables)

30.00

Tempura de crevettes géantes  
Jumbo shrimps Tempura

35.00

Demi-queue de homard en Tempura, sauce cacahuète et sésame  
Half lobster tail Tempura, peanut and sesame sauce


37.00

## Hors-d'œuvre froids

### Cold starters

Nigiri croustillant au thon épicé - 2 pièces - (servis tiède)  
Crispy Nigiri spicy tuna – 2 pieces – (served warm)

11.00

Salade Kaiso aux algues, sauce sésame   
Seaweed salad, sesame dressing

15.00

Salade Kani aux algues et à la chair de crabe  
Seaweed salad with crab meat

18.00

Tataki de saumon, sauce mangue « sweet and spicy »  
Salmon Tataki, sweet and spicy mango sauce

19.00

Tartare de thon épicé, avocat et œufs Tobiko  
Spicy tuna tartar, avocado and Tobiko eggs

21.00



Friend of the sea






Plats végétariens / Vegetarian dishes



**Hors-d'œuvre chauds**  
**Hot starters**

**CHF**

Edamame 	<b>10.00</b>
Soupe Miso au tofu Miso soup with tofu	<b>10.00</b>
Yakitori de poulet et champignons Shiitake (2 pièces) Chicken yakitori with Shiitake mushrooms (2 pieces)	<b>18.00</b>
Ebi kushi Yaki / Brochette de crevettes et champignons Shiitake (2 pièces) Shrimps Teppan Yaki on skewer and Shiitake mushrooms	<b>18.00</b>
Teppan Yaki de tofu, champignons Shiitake et sauce Teriyaki 	<b>20.00</b>
Gyoza croustillant au bœuf GRTA, sauce Ponzu  Crispy Gyoza filled with GRTA beef, Ponzu sauce	<b>25.00</b>
Crabes tendres panés sauce Tonkatsu à la moutarde Breaded soft shell crab, Tonkatsu and mustard sauce	<b>29.00</b>



Plats GRTA / GRTA dishes



Plats Végétariens / Vegetarian dishes

## Nos viandes

CHF

### Our meats

Cuisse de poulet, sauce Teriyaki  
Chicken leg with Teriyaki sauce

40.00

Poitrine de porc GRTA, sauce caramélisé au gingembre  
GRTA pork belly with caramelized ginger sauce



42.00

Filet d'agneau pané et doré au Teppan Yaki, sauce Kamado  
Breaded and grilled lamb filet on Teppan Yaki with Kamado sauce

49.00

Entrecôte de bœuf « Angus » (200gr)  
"Angus" sirloin steak

54.00

Assortiment de viandes (poulet, agneau et bœuf « Angus »)  
Choice of meats (chicken, lamb and "Angus" beef)

54.00

Filet de bœuf « Angus » (180gr)  
"Angus" beef filet

59.00

### Nos viandes d'exception (selon arrivage)

### Our exceptional meats (upon availability)

Rib Eye de Bœuf "Creekstone" (255gr)  
Beef Rib Eye "Creekstone"

70.00

Entrecote "Wagyu" - Grade 9+ (200gr)  
"Wagyu" Striploin - Grade 9+

140.00

Tous les Teppan Yaki sont servis avec légumes et riz blanc

All Teppan Yaki come with vegetables and white rice

Supplément de 5 CHF pour le riz sauté ou les nouilles

5 CHF extra for fried rice or noodles



Plats GRTA / GRTA dishes



Plats Végétariens / Vegetarian dishes

## Nos Poissons

CHF

### Our fishes

Filet de saumon d'Ecosse 'Label rouge' **40.00**  
Scottish salmon steak 'Label rouge'

Médaille de thon « Albacore » au citron vert **40.00**  
Médaille of tuna "Albacore" with lime

Noix de Saint-Jacques sauvages au jus de yuzu **44.00**  
Wild sea scallops, yuzu juice sauce

Crevettes géantes flambées **44.00**  
Jumbo shrimps flambé


Assortiment de poissons et crustacés (thon, saumon, noix Saint-Jacques et crevettes) **50.00**  
Choice of fish and sea food (tuna, salmon, sea scallops and shrimps)

Cabillaud 'noir' mariné au Miso façon Saikioyaki, légumes pickles **54.00**  
Saikioyaki style caramelized black cod marinated with Miso, pickles vegetables

Homard du Maine entier sauce au Konbawa **65.00**  
Whole Maine lobster, Konbawa sauce

## Garniture

### Side dishes

Riz sauté à l'ail ou nouilles Soba ou nouilles Udon au Teppan Yaki  **12.00**  
Garlic fried rice or Soba noodles or Udon noodles on Teppan Yaki

Légumes du jour au Teppan Yaki  **13.00**  
Pan sautéed market vegetables on Teppan Yaki

Tous les Teppan yaki sont servis avec légumes et riz blanc

All Teppan yaki come with vegetables and white rice

Supplément de 5 CHF pour le riz sauté ou les nouilles

5 CHF extra for fried rice or noodles



Friend of the sea

# Menu Nagoya

80.00 CHF

## Kobashi

\*\*\*\*\*

## Sashimi

(3 pièces / 3 pieces)

## Temaki California

\*\*\*\*\*

## Soupe miso / Miso soup

\*\*\*\*\*

## Hosomaki thon "Albacore" / "Albacore" Tuna maki

(6 pièces / 6 pieces)

## Nigiri sushi

(6 pièces / 6 pieces)

\*\*\*\*\*

## Crème brulée au Yuzu, caramélisée '*sous vos yeux*'

Yuzu crème brulée '*in front of you*'



Friend of the sea

# Menu Tokyo

100.00 CHF

## Kobashi

\*\*\*\*\*

**Sushi & Sashimi du Chef / Chef's Sushi & Sashimi**  
(6 pièces / 6 pieces)

\*\*\*\*\*

**Yakitori de poulet sauce teriyaki et champignons Shiitake**  
Chicken yakitori with Shiitake mushrooms

\*\*\*\*\*

**Soupe Miso / Miso soup**

\*\*\*\*\*

**Duo de crevettes géantes et noix de Saint-Jacques**  
**Légumes et riz blanc**  
Jumbo Shrimps and sea scallops  
Vegetables and white rice

\*\*\*\*\*

**Dessert de votre choix**  
Dessert of your choice



Friend of the sea

# Menu Kamome Deluxe

130.00 CHF

## Kobashi

\*\*\*\*\*

**Sashimi du Chef / Chef's Sashimi**  
(6 pièces / 6 pieces)

\*\*\*\*\*

## Tempura Moriawase

(Crevettes et légumes / shrimps and vegetables)

\*\*\*\*\*

**Demi-homard du Maine**  
Half Maine lobster

\*\*\*\*\*

**Filet de bœuf "Angus"**  
**Légumes et riz blanc**  
**Soupe miso**  
"Angus" beef fillet  
Vegetables, white rice  
miso soup

\*\*\*\*\*

**Dessert de votre choix**  
Dessert of your choice



Friend of the sea

Service et TVA inclus / service and VAT included

## Nos Desserts/ Our Desserts

CHF

Variation de fruits exotiques

10.00

Variation of exotic fruits

Crème brûlée au yuzu, caramélisée 'sous vos yeux'

12.00

Yuzu crème brûlée 'in front of you'

Mousse de pomme Granny Smith, cœur de Tatin de pomme GRTA au gingembre, granité au cidre GRTA

12.00

Granny Smith apple mousse, gingered GRTA apple tart, granite with GRTA cider



Tea-ramisu, mousse mascarpone, cœur de mangue au thé Matcha

13.00

Tea-ramisu, mascarpone mousse, heart of mango, flavoured with Matcha tea

Namelaka Chocolat Movenpick et Poire Nashi, biscuit moelleux au chocolat

14.00

Movenpick chocolate and Nashi pear Namelaka, fluffy chocolate biscuit

Parfait glacé aux agrumes, cœur de sésame noir

14.00

Frozen citrus « parfait » , heart of black sesame

## Nos glaces, sorbets et coupes glacées/ Our ice cream, sorbet and creations

Trilogie de Mochi glacés

12.00

Trilogy of ice cream 'Mochi'

**Sorbets et glaces japonaises / Japanese ice cream and sorbets** (1 boule / 1 scoop)

6.00

Parfums : yuzu, litchi, thé vert, gingembre, wasabi, sésame noir, kiwi

Flavors : yuzu, lychee, kiwi, green tea, ginger, wasabi, black sesame

**Glaces Mövenpick / Mövenpick ice cream**

(1 boule / 1 scoop)

6.00

(2 boules / 2 scoops)

10.00

(3 boules / 3 scoops)

12.00

**Crème fouettée | Whipped cream**

+ 2.00

**Sauce chocolat | Topping chocolate**

+ 2.00

**Coupes de glaces Mövenpick/ Mövenpick creation**

**Demandez notre carte**



Plats GRTA / GRTA dishes

## Nos Labels qualité



**Genève Région - Terre Avenir (GRTA) est une marque de garantie créée en 2004. GRTA permet d'identifier les produits de l'agriculture de la région genevoise. Elle concerne tous les produits agricoles, à chacune des étapes de leur transformation, du champ à l'assiette. La marque de garantie GRTA contribue au rapprochement des agriculteurs et de habitants de la région genevoise, en facilitant l'accès aux produits locaux.**

Genève Région - Terre Avenir (GRTA) is a guarantee label created in 2004. GRTA enables consumers to agricultural products from the Geneva region. It covers all farm products, at each stage of their processing, from field to plate. The GRTA label helps to promote closer ties between farmers and residents of the Geneva region by facilitating access to local food products.



**Friend of the Sea :** Notre thon est certifié "Friend of the Sea" afin de garantir une pêche réfléchie et durable pour l'espèce. Our tuna is certified "Friend of the Sea to ensure a thoughtful and sustainable fishing for the species

## Origine de nos viandes / Origin of our meats

*Bœuf "Wagyu" / "Wagyu" Beef	USA
Bœuf "Creekstone" / "Creekstone" Beef	USA
*Bœuf "Angus" / "Angus" Beef	Argentine / Argentina
Poulet / Chicken	Suisse, France/ Switzerland, France
*Agneau / Lamb	Australie, Nouvelle-Zélande/ Australia, New Zealand
Veau / Veal	Suisse / Switzerland
Porc / Pork	Suisse / Switzerland

Certains plats peuvent contenir des traces de fruits à coques ou de fruits de mer.

Notre équipe se fera un plaisir de vous proposer une alternative végétarienne ou sans allergènes à chacun des plats proposés sur cette carte.

Our team will be pleased to propose you an vegetarian alternative or without allergen for each of the dishes displayed on this menu.

\*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

\* May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.