

PROVENANCES / ORIGINS

VIANDES / MEATS

Wagyu : Japon

Wagyu: Japan

Pancetta : Italie / Suisse

Pancetta: Italy/Switzerland

Foie Gras : France

Foie Gras: France

CÔTÉ TERRE / GROUND SIDE

Fruits et légumes : Léguriviera

Fruit & vegetables: Léguriviera

Agrumes et herbes : Kinomé,
jardin du Japon, Clarens

Citrus & herbs: Kinomé,
jardin du Japon, Clarens

HUILE D'OLIVE / OLIVE OIL

Producteur artisanal « Meli Victorio »

Bronte-Etna-Sicile

Artisanal producer "Meli Victorio"

Bronte-Etna-Sicily

POISSONS / FISH

Saumon, Saint-Jacques, bar, poulpe,

thon, Hamachi : Atlantique Nord

Salmon, scallop, seabass, octopus,

tuna, Hamachi: North Atlantic

Anguille (unagi) : Pays-bas

Eel (unagi): The Netherlands

Crevettes : Suisse

Shrimp: Switzerland

Caviar : Bulgarie

Caviar: Bulgaria

Tous nos poissons sont issus de la pêche durable.

All our fish come from sustainable fisheries.

THÉ / TEA

Thé Acuitea en exclusivité pour le Manabu

Acuitea Tea exclusively for Manabu

CAFÉ / COFFEE

Buondi « Organic »



KAISEKI
BY
MANABU

MENUS ÉTÉ 2024 / SUMMER 2024 MENUS

En raison de la nature de notre cuisine, nous ne sommes pas en mesure de répondre aux allergies sévères : poisson, mollusque, gluten et soja.

Pour les intolérances, veuillez en informer votre serveur le plus tôt possible.

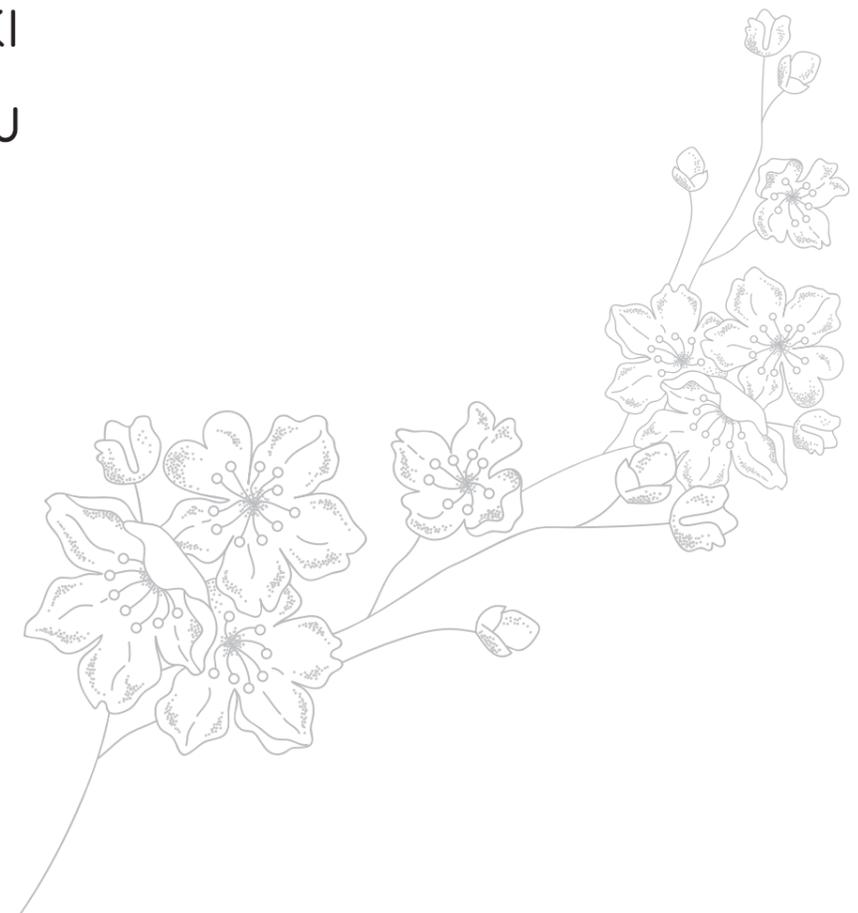
Due to the nature of our cuisine, we are unable to cater for severe allergies of: fish, mollusc, gluten and soy.

For intolerances, please notify your server at the earliest opportunity.

Menu servi du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h.

Menu served from Tuesday to Saturday from 12am to 2pm & from 7pm to 10pm.

Prix en francs suisses, service et TVA inclus - Prices in Swiss francs, vat included





KAISEKI
BY
MANABU



SAKE

| | dl | btl |
|--|----|-----|
| SAKE GASSAN « Sparkling Cloud Junmai Ginjo » | 15 | 90 |
| SAKE FUKUCHO « Seafood » | 13 | 75 |
| SAKE KOKUSHIMO « Junmai Cocco » | 12 | 54 |
| SAKE DAIGINJO « Muroka-Genshu » | 12 | 70 |
| SAKE « Ispahan Rose » L'Atelier du Saké | 11 | 68 |
| SAKE WAKAZE " The Classic " | 11 | 68 |

Une sélection de vins, disponibles au verre ou en bouteille,
est à votre disposition dans notre carte des vins.

*A selection of wines, available by the glass or by the bottle,
is at your disposal on our wine list.*

THÉ / TEA

Thé Acuitea en exclusivité pour le Manabu
Acuitea Tea exclusively for Manabu

Notre sélection / *our selection*

MATCHA 12

JASMIN BLANC / *WHITE JASMINE* 9

THE VERT JASMIN / *JASMINE GREEN TEA* 9

SENCHA 9

HOJICHA 9



KAISEKI
BY
MANABU



BIENVENUE CHEZ KAISEKI BY MANABU !

Le kaiseki-ryori est le repas traditionnel japonais par excellence, où l'accent est mis sur la saisonnalité des ingrédients et l'art de la présentation. Chaque plat est une harmonie de saveurs, de textures et de couleurs, préparé avec une attention méticuleuse aux détails. Cette expérience culinaire raffinée enchante autant les yeux que le palais.

Manabu, signifiant « apprendre » en japonais, est le concept de notre chef, Alastair Long. Écossais d'origine, Alastair a grandi à Manchester et a découvert sa passion pour la cuisine japonaise à 18 ans. Il s'est formé auprès de Gordon Ramsay à Londres dans son restaurant japonais étoilé au Michelin. Sa carrière internationale l'a ensuite conduit chez Zuma, une référence mondiale de la cuisine japonaise contemporaine, en tant que chef exécutif.

Sa cuisine mélange la pure authenticité japonaise et sa propre créativité. Les poissons et fruits de mer que vous allez déguster sont parmi les plus fins d'Europe, livrés en Suisse exclusivement pour nous. Pêchés chaque matin dans les eaux froides de l'Atlantique Nord, ils arrivent le jour-même.

Les coquilles Saint-Jacques de plongée des îles Orkney sont cueillies à la main et tous nos ingrédients, du gingembre mariné maison au wasabi frais, sont sélectionnés pour leur qualité exceptionnelle. Le riz que nous servons est un millésime 2020 de la meilleure qualité japonaise, et notre soja est soigneusement mariné avec deux sakés et des shiitakés.

Notre sélection de sakés et de vins, en accord parfait avec les plats, est choisie par les meilleurs sommeliers de Suisse.

Nous espérons que vous apprécierez ce voyage des sens autant que nous avons eu de plaisir à la préparer pour vous !

WELCOME TO KAISEKI BY MANABU!

Kaiseki-ryori is the quintessential traditional Japanese meal, emphasizing seasonal ingredients and the art of presentation. Each dish is a harmony of flavors, textures, and colors, meticulously prepared with attention to detail. This refined culinary experience delights both the eyes and the palate.

Manabu, meaning “to learn” in Japanese, is the concept of our chef, Alastair Long. Originally from Scotland, Alastair grew up in Manchester and discovered his passion for Japanese cuisine at the age of 18. He trained under Gordon Ramsay in London at his Michelin Japanese restaurant. His international career then led him to Zuma, a global reference in contemporary Japanese cuisine, where he served as executive chef.

His cooking blends pure Japanese authenticity with his own creativity. The fish and seafood you will enjoy are among the finest in Europe, delivered exclusively to us in Switzerland. Caught every morning in the cold waters of the North Atlantic, they arrive the same day.

The hand-dived scallops from the Orkney Islands are handpicked, and all our ingredients, from homemade pickled ginger to fresh wasabi, are selected for their exceptional quality. The rice we serve is a 2020 vintage of the highest Japanese quality, and our soy sauce is carefully marinated with two types of sake and shiitake mushrooms.

Our selection of sake and wine, perfectly paired with the dishes, is chosen by the best sommeliers in Switzerland.

We hope you enjoy this sensory journey as much as we enjoyed preparing it for you!



MENU KAISEKI

KAISEKI MENU

220

ACCORD AU SAKÉS ET/OU VINS

PAIRING SAKES AND/OR WINES

90

OTOSHI

Sélection de surprises, caviar

Selection of surprises, caviar

SUZUKI NO SHISO

Bar de ligne de l'Atlantique Nord, shiso frais et émulsion de wasabi

North Atlantic Seabass, fresh shiso and wasabi emulsion

SASHIMI

Sélection confiance du Chef des poissons crus les plus frais

Chef's trusted selection of the freshest raw fish

HAMACHI

Sériole, matcha, yaourt à la grecque

Yellow tail, matcha, Greek-style yoghurt

NIGIRIZUSHI

Sélection confiance du Chef de sushis nigiri - 8 pièces

Chef's trusted selection of sushi nigiri - 8 pieces

SHIIZAKANA

Entrecôte de Wagyu Kagashima saisie catégorie A9, kinome, tartare

Seared entrecote grade A9 Kagashima Wagyu, kinome, tartare

UNAGI KABAYAKI

Anguille d'eau douce, foie gras caramélisé

Freshwater Eel, caramelised foie gras

O-TORO TARTARE

Thon gras, caviar Monarq

Fatty tuna, Monarq Caviar

SCALLOP PANCETTA

Coquilles Saint-Jacques de plongée des Îles Orkney cueillies à la main, pancetta, granité au yuzu

Hand-dived Orkney Island scallops, pancetta, yuzu granita

TIRAMISU

Abricot, fruits rouges, balsamique

Apricot, red fruits, balsamic

XOCOLAT MANABU

Gingembre, Chai crème brûlée

Ginger, Chai crème brûlée

KAISEKI BY MANABU

MENU SIGNATURE
SIGNATURE MENU

110

ACCORD AU SAKÉS ET/OU VINS

PAIRING SAKES AND/OR WINES

50

HAMACHI MARTINI

Sérieole de Madère, œufs de saumon de Loch Duart

Yellow tail from Madeira, Loch Duart Ikura

NIGIRIZUSHI AND SASHIMI

Sélection confiance du Chef des poissons crus et fruits de mer les plus frais

Chef's trusted selection of the freshest raw fish and seafood

MAKIZUSHI

Sushis roulés sélectionnés par le chef, nori catégorie A

Chefs' selection rolled sushi, grade A nori

KAGASHIMA WAGYU TATAKI

Wagyu de Kagashima saisi catégorie A9, soja fumé maison

Grade A9 seared Kagashima Wagyu, house-smoked soy

SCALLOP PANCETTA

Coquilles Saint-Jacques de plongée des Îles Orkney cueillies à la main,
pancetta, granité au yuzu

Hand-dived Orkney Island scallops, pancetta, yuzu granita

TIRAMISU

Abricot, balsamique, fruits rouges

Apricot, balsamic, red fruits





MENU CONNAISSEUR CONNAISSEUR MENU

160

ACCORD AU SAKÉS ET/OU VINS

PAIRING SAKES AND/OR WINES

70

OTOSHI

Sélection de surprises, caviar

Selection of surprises, caviar

SUZUKI NO SHISO

Bar de ligne de l'Atlantique Nord, shiso frais et émulsion de wasabi

North Atlantic Seabass, fresh shiso and wasabi emulsion

SASHIMI

Sélection confiance du Chef des poissons crus et fruits de mer les plus frais

Chef's trusted selection of the freshest raw fish and seafood

NIGIRIZUSHI

Sélection confiance du Chef de sushis nigiri - 6 pièces

Chef's trusted selection of sushi nigiri - 6 pieces

AKAMI TARTARE

Thon maigre de Madère, soja maison, meringue maison

Lean Madeira tuna, house soy, homemade meringue

UNAGI KABAYAKI

Anguille d'eau douce, foie gras caramélisé

Freshwater Eel, caramelised foie gras

KAGASHIMA WAGYU TATAKI

Wagyu de Kagashima saisi catégorie A9, soja fumé maison

Grade A9 seared Kagashima Wagyu, house-smoked soy

SCALLOP PANCETTA

Coquilles Saint-Jacques de plongée des Îles Orkney cueillies à la main, pancetta, granité au yuzu

Hand-dived Orkney Island scallops, pancetta, yuzu granita

Au choix / Choice of

TIRAMISU

Abricot, fruits rouges, balsamique

Apricot, red fruits, balsamic

XOCOLAT MANABU

Gingembre, Chai crème brûlée

Ginger, Chai crème brûlée