



CASTELLO DEL SOLE

ASCONA

BY THE LIVING CIRCLE

Japanese Chefs table by Yusuke Sasaki

Un aller-retour au Japon.

À la table du chef japonais, vous pourrez observer Yusuke Sasaki, originaire du Japon, préparer votre menu. Venez célébrer une soirée vraiment spéciale à notre « Tavolo Carpino Chefs Table » et laissez-vous séduire par l'excellente qualité, la tradition et la précision de l'art culinaire japonais.

ハマチ焼き霜 – HAMACHI YAKISHIMO

Maquereau à nageoires jaunes fumé à froid

Cold-smoked yellowfin mackerel

茶碗蒸し – CHAWANMUSHI

Flan japonais aux œufs – oursins – perles de yuzu

Japanese egg custard – sea urchin – yuzu

からすみ蕎麦 – KARASUMA SOBA

Nouilles soba froides – boutargue de mullet

Cold soba noodles – mullet bottarga

まぐろたたき – MAGURO TATAKI

Tataki de thon rouge – gingembre japonais – shiso

Bluefin tuna tataki – Japanese ginger – shiso

握り&巻き – NIGIRI & MAKI

Gingembre – wasabi frais – sauce soja

Ginger – fresh wasabi – soy sauce

デザート – DESSERT

Glace au kinako et kuromitsu – monaka

Kinako and kuromitsu ice cream – monaka

Menu

5 plats / 5 courses CHF 175

6 plats / 6 courses CHF 195

Supplement

強肴 KAGOSHIMA WAGYU

Entrecote (60g) – sauce à l'ail noir et poire

Entrecote (60g) – black garlic sauce with pea

CHF 75

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel de service.

In case of allergies or intolerances, please contact our service staff.