



**BUSINESS LUNCH**  
**58 CHF**

**SASHIMI DE SAUMON ÉCOSSAIS** *Sauce yuzu chili*

*ou*

**SASHIMI DE HAMACHI** *Sauce negi shio*

*ou*

**SALADE DE MESCLUN & SAUMON MI-CUIT** *Sauce soja au sésame*

*ou*

**BEIGNET DE TOFU** *Agedashi*

*ou*

**TEMPURA DE CREVETTE A LA MAYONNAISE** *Ebimayo*

*ou*

**AUBERGINE A LA SAUCE MISO** *Végétarien*



**SAUMON ECOSSAIS GRILLE** *à la sauce Teriyaki*

*ou*

**POULET FRIT A LA JAPONAISE** *Karaage*

*ou*

**NAMACHIRASHI** *Assortiment de sashimi sur riz sushi vinaigré*

*ou*

**ASSORTIMENT DE SUSHI GAKU** *Selon arrivage du jour*

*ou*

**ASSORTIMENT DE TEMPURA DE LEGUMES** *Végétarien*

*Les plats sont servis avec une soupe miso et un riz blanc Japonais*



**BUSINESS LUNCH**  
***58 CHF***

**SCOTTISH SALMON SASHIMI** *Yuzu chili sauce*

*or*

**HAMACHI SASHIMI** *Negi shio sauce*

*or*

**SEMI-COOKED SALMON SALAD** *Sesame soy sauce*

*or*

**FRIED TOFU** *Agedashi*

*or*

**SHRIMP TEMPURA** *Ebimayo*

*or*

**MISO EGGPLANT** *Vegetarian*



**GRILLED SCOTTISH SALMON** *Teriyaki sauce*

*or*

**JAPANESE FRIED CHICKEN** *Karaage*

*or*

**NAMACHIRASHI** *Sashimi assortment on vinegare sushi rice*

*or*

**GAKU SUSHI ASSORTMENT** *According to daily arrival*

*or*

**VEGETABLE TEMPURA ASSORTMENT** *Vegetarian*

*Main dishes are served with white rice and miso soup*