



# MINAMO

MINAMO (水面)  
Reflektionen des Wassers

OMAKASE (お任せ)

Das intime Konzept aus der japanischen Esskultur überlässt dem Chefkoch die Entscheidungskraft und führt auf eine kulinarische Überraschungsreise durch seine Küche – zubereitet aus frischen und besten Zutaten, die für einzigartige, saisonale und inspirierende Genussmomente sorgen.



MANDARIN ORIENTAL  
PALACE  
LUZERN



# MINAMO

## MENU (献立)

Hokkaido-Jakobsmuschel, Gurke, Shiso, Fingerlimette, Umeboshi

Schweizer Rind, Kombu, Ingwer, Kapuzinerkresse, Olivenöl

Dashi Suppe, Shiitake, Frühlingszwiebel, Bonitoflocken

Chawanmushi, Dashi, Sojamilch, Schnittlauch, Oscietra Kaviar

Tempura Langustine, Shiso, Yuzu Kosho

Nigiri Shiromi (Königsfisch)

Nigiri Sake (Lostallo Lachs)

Nigiri Ebi (Garnele)

Würziger Gunkan Maguro (Thunfisch)

Temaki Unagi (geräucherter Aal)

Wagyu von Kagoshima, Karashi, Miso, Karotte

Matcha-Rolle, Mango- und Passionsfruchtcompott, Pandanblatt

Miso und Vanille, Miyazaki-Whiskey, Vanillemousse, Miso

CHF 200 pro Person

\*Dieses beispielhafte Omakase Menü wird von Chef Yutaka Kobayashi zubereitet und kann aufgrund saisonaler Verfügbarkeiten variieren.



MANDARIN ORIENTAL  
PALACE  
LUZERN