

改善  
KAIZEN  
JAPANESE CUISINE

MENU

Food tastes better when shared with  
friends and family.

## POUR COMMENCER

Edamame Fèves de Soja	8.00 CHF	Huîtres Gillardeau N°3 au Dry Ice	
Edamame Épicé	9.00 CHF	Huîtres Natures Quatre Pièces	32.00 CHF
Soupe Miso avec Champignons Enoki, Tofu et Wakame	10.00 CHF	Huîtres x Tobikko Quatre Pièces avec Œufs de Poisson Volant et Sauce Ponzu	41.00 CHF
Wakame Algues Goma Wakame	10.00 CHF	Huîtres x Caviar Quatre Pièces avec Caviar Oscière Roi Monarq	78.00 CHF
Salade Ponzu Salade, Légumes et Gelée Ponzu	25.00 CHF	Huîtres Assorties Six Pièces: Deux Natures, Deux Tobikko Ponzu, Deux Caviar Oscière	74.00 CHF
Salade Snow Crab Salade Ponzu avec Crabe des Neiges	36.00 CHF		
Agedashi Dofu Vegan Tofu Frit et Sauce Tentsuyu	18.00 CHF		
Agedashi Dofu Tofu Frit et Sauce Tentsuyu	19.00 CHF		
Foie Gras au Miso Grillé avec son Emulsion Umeshu-Yuzu, Gel d' Agrumes et Tuile Hibiscus	41.00 CHF		



# GYOZAS

Gyozas Crevettes-Porc 18.00 CHF  
Quatre Pièces

Gyozas Joue de Bœuf 20.00 CHF  
Quatre Pièces

Gyozas Champignons-Truffe 24.00 CHF  
Quatre Pièces

Gyozas Wagyu 22.00 CHF  
Deux Pièces

Gyozas Homard 22.00 CHF  
Deux Pièces  
Selon Disponibilité

Kaizen Gyozas Assortis 35.00 CHF  
Six Pièces  
Deux Pièces : Crevettes-Porc, Joue de  
Bœuf, Champignon Truffe



# TEMPURA

Tempura de Légumes	31.00 CHF
Tempura de Crevettes	42.00 CHF
Tempura de St Jacques	45.00 CHF
Tempura de Soft Shell Crab	45.00 CHF
Tempura Assortie	55.00 CHF



## TARTARES

Tartare de Saumon  
avec Ikura et Sauce Miso-Yuzu

30.00 CHF

Tartare de Thon Rouge Épicé  
avec Mayonnaise Épicée

37.00 CHF

Tartare de Sériole (Hamachi)  
avec Tobikko, et Sauce  
Miso-Yuzu-Kosho

37.00 CHF

Tartare de Bar  
avec Ikura, Shiso et Sauce Ponzu

37.00 CHF

Tartare de Thon Rouge  
avec Tobikko, Avocat et Riz Croquant

40.00 CHF

Tartare de O-Toro  
Ventrèche de Thon Rouge Bluefin

48.00 CHF

Tartare de O-Toro Caviar  
avec Caviar Oscière

89.00 CHF



# USUZUKURI

**Usuzukuri Sake** 38.00 CHF  
*Saumon d'Ecosse / 16 Coupes*  
avec Ikura, Miso Rouge, Crème d'Avocat  
et Zestes de Citron Vert

**Usuzukuri Akami** 35.00 CHF  
*Maigre de Thon Rouge*  
*Bluefin / 16 Coupes*  
avec Crème de Parmesan, Katsuobushi  
et Ponzu

**Usuzukuri Suzuki** 46.00 CHF  
*Bar Sauvage / 16 Coupes*  
avec Kizami Wasabi, Shiso et Soja Maturé

**Usuzukuri Hotate** 46.00 CHF  
*St Jacques / 16 Coupes*  
Tiradito Japonais avec Ikura et  
Shiso Ponzu

**Usuzukuri Hamachi** 59.00 CHF  
*Sériole / 20 Coupes*  
Yuzu-Kosho, Miso Doux et Ikura



# SASHIMI

Sashimi Sake 28.00 CHF  
Saumon / 8 Coupes

Sashimi Akami 35.00 CHF  
Partie Maigre de Thon  
Rouge Bluefin / 8 Coupes

Sashimi Chutoro 37.00 CHF  
Partie Semie-Grasse de  
Thon Rouge Bluefin / 8 Coupes

Sashimi O-Toro 43.00 CHF  
Ventrêche de Thon Rouge  
Bluefin / 8 Coupes

Sashimi Suzuki 36.00 CHF  
Bar / 8 Coupes

Sashimi Hotate 36.00 CHF  
St Jacques / 8 Coupes

Sashimi Hamachi 36.00 CHF  
Sériole / 8 Coupes

Sashimi Trois Sortes 48.00 CHF  
Thon, Saumon et  
Hamachi / 12 Coupes

Sashimi Bluefin 57.00 CHF  
Akami, Chutoro  
et O-Toro / 12 Coupes

Sashimi Six Sortes 57.00 CHF  
Assortiment de 6 Poissons  
et Fruits de Mer / 12 Coupes

Dry Ice Chef Sashimi 96.00 CHF  
22 Coupes Assorties

Dry Ice Chef Sashimi 145.00 CHF  
avec 12gr Caviar Oscière





# NIGIRI Traditionnel

Une pièce

Sake Saumon

6.00 CHF

Akami

Partie Maigre de Thon  
Rouge Bluefin

7.00 CHF

Chutoro

Partie Semie-Grasse de  
Thon Rouge Bluefin

8.00 CHF

O-Toro

Ventrêche de Thon Rouge  
Bluefin

9.00 CHF

Shimesaba

Maquereau Mariné

6.00 CHF

Suzuki

Bar Sauvage

8.00 CHF

Hamachi

Sériole

8.00 CHF

Hotate

St Jacques

8.00 CHF

Ebi

Crevette

7.00 CHF

Amaebi

Crevettes Douces

7.00 CHF

Kani

Crabe des Neiges

9.00 CHF

Unagi

Anguille

9.00 CHF

Kaki

Huître Gillardeau N°3  
et Zestes de Citron Vert

12.00 CHF



# NIGIRI KAIZEN

Une pièce

<b>Sake Kai</b> Saumon Grillé avec Sauce Miso-Yuzu et Tobikko	7.00 CHF	<b>Foie &amp; Mangue</b> Foie Gras Mi-cuit et Mangue Caramélisée	13.00 CHF
<b>Akami Kai</b> avec Crème de Parmesan, Katsuobushi et Ponzu	8.00 CHF	<b>Nigiri Wagyu Japonais</b> Hokkaido A5 Race Tajima	14.00 CHF
<b>Chutoro Kai</b> Thon Semi-Gras avec Ikura, Sauce Ponzu et Katsuobushi	9.00 CHF	<b>Nigiri Wagyu-Miso</b> Grillé avec une sauce Miso	15.00 CHF
<b>O-Toro Kai</b> Ventrèche de Thon avec Crème de Truffe Blanche Grillée	10.00 CHF	<b>Suzuki Zen</b> Bar Sauvage avec Caviar Oscietre et Zestes de Citron Vert	20.00 CHF
<b>Shimesaba Kai</b> Maquereau Mariné "avec Fumée"	9.00 CHF	<b>Hotate Zen</b> Saint-Jacques avec Caviar Oscietre et Zestes de Citron Vert	20.00 CHF
<b>Hamachi Kai</b> Sériole avec Sauce Miso-Yuzu-Kosho et Tobikko	9.00 CHF	<b>O-Toro Zen</b> avec Caviar Oscietre	22.00 CHF
<b>Suzuki Kai</b> Bar avec Ponzu à la Truffe	9.00 CHF		
<b>Ebi Kai</b> Crevette avec Mayonnaise Épicée, Grillée et Ikura	9.00 CHF		
<b>Hotate Kai</b> Saint-Jacques, Mayonnaise au Wasabi Grillée et Tobikko	9.00 CHF		



# GUNKANMAKI

Une pièce

Gunkan Saumon-Yuzu	8.00 CHF
Gunkan Thon Épicé	9.00 CHF
Gunkan O-Toroï	10.00 CHF
Gunkan Ikura Œufs de Saumon	10.00 CHF
Gunkan Tobikko Œufs de Poisson Volant	10.00 CHF
Gunkan Hotate St Jacques avec Ikura	10.00 CHF
Gunkan Kani Crabe des Neiges avec Tobikko	10.00 CHF
Gunkan Uni Oursin de Mer	15.00 CHF
Gunkan O-Toro Zen Tartare de O-Toro avec Caviar Oscière	32.00 CHF
Gunkan Caviar Oscière	49.00 CHF



# HOSOMAKI

Six Pièces

Hosomaki Avocat

11.00 CHF

Hosomaki Sake

14.00 CHF

Saumon

Hosomaki Akami

15.00 CHF

Thon Rouge Bluefin

Hosomaki Hamachi

15.00 CHF

Sérieole

Hosomaki Hotate

16.00 CHF

Saint Jacques avec Ikura

Hosomaki Negitoro

18.00 CHF

O-Toro et Cébette

Hosomaki O-Toro Épicé

19.00 CHF

Crabe des Neiges avec Tobikko

Hosomaki Unagi

19.00 CHF

Anguille

Hosomaki Assortis

30.00 CHF

12 Pièces Assorties



# URAMAKI

Huit pièces

**Alaska Roll** 22.00 CHF  
Saumon et Avocat

**Sake Roll** 28.00 CHF  
Saumon, Avocat et Ikura

**Akami Roll** 30.00 CHF  
Partie Maigre du Thon Rouge,  
Ikura et Avocat

**Hamachi Roll** 30.00 CHF  
Hamachi, Tobikko et Avocat

**Spicy Salmon Roll** 32.00 CHF  
Tartare de Saumon, Avocat,  
Tenkasu et Mayonnaise Épicée

**Spicy Tuna Roll** 34.00 CHF  
Tartare de Thon, Avocat,  
Tenkasu et Mayonnaise Épicée

**Spicy Hotate Roll** 34.00 CHF  
Saint-Jacques, Tobikko,  
Mayonnaise Épicée et Zestes de Citron Vert

**Ebi Wasabi Roll** 34.00 CHF  
Crevette Tempurisée, Avocat,  
Sauce Anguille et Mayonnaise Wasabi

**Soft Shell Roll** 37.00 CHF  
Soft Shell Crab, Avocat, Wakame,  
Tobikko et Sauce Anguille et Spicy Mayo

**O-Toro Roll** 37.00 CHF  
Tartare O-Toro avec Ikura,  
Sauce Ponzu, Katsubushi et Avocat

**Unagi Roll** 37.00 CHF  
Anguille, Avocat, Tenkasu et  
Sauce Anguille

**Dragon Roll** 41.00 CHF  
Crevette Tempurisée, Anguille,  
Avocat et Sauce Anguille

**Uramaki Assortis** 70.00 CHF  
16 Pièces:  
4 Spicy Salmon, 4 Spicy Tuna,  
4 Ebi Wasabi Roll, 4 Dragon Roll



# FUTOMAKI

Six Pièces

## Sake Futo

Saumon et Avocat

21.00 CHF

## Maguro Futo

Thon et Avocat

24.00 CHF

## Hamachi Futo

Sériole, Tobikko et Avocat

24.00 CHF

## Saumon Épicé Futo

Saumon, Avocat, Mayonnaise  
Épicée et Tenkasu

23.00 CHF

## Thon Épicé Futo

Thon, Avocat, Mayonnaise Épicée  
et Tenkasu

26.00 CHF

## Hotate Épicé Futo

St Jacques, Tobikko, Avocat,  
Mayonnaise Épicée et Tenkasu

26.00 CHF

## Calamar Épicé Futo

Calamar Tempurisé, Tobikko,  
Avocat, Mamenori et Mayonnaise Épicée

26.00 CHF



# TEMAKI

Une pièce

## Sake

Saumon et Avocat

17.00 CHF

## Saumon Épicé

Saumon, Avocat, Tenkasu  
et Mayonnaise Épicée

18.00 CHF

## Maguro

Thon Rouge Bluefin et Avocat

19.00 CHF

## Thon Épicé

Tartare de Thon avec Avocat,  
Tenkasu et Mayonnaise Épicée

20.00 CHF

## Ikura

Ikura et Avocat

24.00 CHF

## Hamach

Sériole, Avocat et Tobikko

20.00 CHF

## Hotate

St Jacques, Ikura et Avocat

20.00 CHF

## Unagi

Anguille, Avocat et Sauce Anguille

23.00 CHF

## O-Toro

Ventrêche de Thon Rouge

23.00 CHF



## POISSONS

Saumon Miso-Yuzu 36.00 CHF

Tataki Maguro 47.00 CHF  
Thon Rouge Bluefin Saisi, Servi Tanché  
et Froid avec Tobikko et Sauce Ponzu

Unadon 48.00 CHF  
Anguille Braisée sur Riz

Black Cod 51.00 CHF  
Morue Noire d'Alaska avec Sauce  
au Miso Doux

Homard Bleu de Bretagne 78.00 CHF  
Selon Disponibilité  
avec Purée Carotte-Gingembre et  
Émulsion Beurre Ponzu

## VIANDES

Teriyakidon 35.00 CHF  
Poulet Teriyaki avec Riz

Tataki de Bœuf Black Angus 47.00 CHF  
Suisse

Magret de Canard Farci à la Truffe  
et à l'Ail Noir 55.00 CHF  
Selon Disponibilité  
avec Champignons Shimeji,  
Cacahuettes, et Yaki-Yuzu Sauce

Tataki de Bœuf Wagyu 100 chf / 100 gr  
Hokkaido A5 Race Tajima (Japon)

## ACCOMPAGNEMENTS

Légumes Sautés à la Sauce Tentsuyu 9.00 CHF

Purée de Pomme de Terre Fumée  
au Wasabi 11.00 CHF

Nasu Dengaku 22.00 CHF  
Aubergine au Four avec  
une Sauce Miso



## UNI (OURSIN DE MER)

La plus haute qualité d'oursins, en Espagne, se trouve en Galice et Janvier et Février sont les meilleurs mois pour les déguster. Afin de vous proposer cette même qualité tout au long de l'année, nous traitons et conservons ces oursins à -60° pour que vous puissiez les savourer comme s'ils venaient de sortir de la mer.

Tous les plats suivants sont servis avec des oursins provenant de la mer de Galice :

Gunkan Uni x Hotate St Jacques et Oursins	12.00 CHF	Nigiri Uni x O-Toro Ventrèche de Thon Rouge Bluefin et Oursins	12.00 CHF
Gunkan Uni x Ikura Œufs de Saumon	13.00 CHF	Nigiri Uni x Wagyu Japonais Hokkaido A5 Race Tajima et Oursins	18.00 CHF
Gunkan Uni x O-Toro Ventrèche de Thon Rouge Bluefin et Oursins	13.00 CHF	Nigiri Uni x Caviar x Wagyu Wagyu Japonais A5, Caviar Oscietre et Oursins	30.00 CHF
Uni Spoon Riz aux Oursins, St Jacques, Ikura et Zestes de Citron Vert	13.00 CHF	Temaki Uni x Avocat	25.00 CHF
Nigiri Uni x Chutoro Thon Rouge Bluefin Semi-Gras et Oursins	11.00 CHF	Temaki Uni x Maguro Thon Rouge Bluefin et Oursins	29.00 CHF
Nigiri Uni x Suzuki Bar Sauvage et Oursins	11.00 CHF	Tartare Uni x Thon Rouge Thon Rouge, Oursins et Avocat	49.00 CHF
Nigiri Uni x Hotate St Jacques, Oursins et Zestes de Citron Vert	11.00 CHF	Tartare Uni x O-Toro Ventrèche de Thon Rouge Bluefin et Oursins	57.00 CHF

## CAVIAR OSCIÈTRE MONARQ

Caviar Osciètre Roi Monarq 50gr 190.00 CHF

Dry Ice Sashimi avec 12gr  
Caviar Osciètre 145.00 CHF

Homard x Caviar 92.00 CHF  
Selon Disponibilité  
Homard Bleu de Bretagne avec  
Caviar Osciètre

Tartare O-Toro Caviar 89.00 CHF  
Ventrèche de Thon Rouge Bluefin  
avec Caviar Osciètre)

### Gunkanmaki avec Caviar Osciètre

Une pièce

Gunkan Caviar Osciètre 45.00 CHF

Gunkan Uni x Caviar 30.00 CHF  
Oursins de Mer et Caviar Osciètre

Gunkan Kani x Caviar 27.00 CHF  
Crabe des Neiges avec Caviar Osciètre

Gunkan O-Toro Zen 27.00 CHF  
Tartare de O-Toro avec Caviar Osciètre

Gunkan Hotate x Caviar 26.00 CHF  
Tartare de St Jacques avec Caviar  
Osciètre

### Nigiri avec Caviar Osciètre

Une pièce

Nigiri Uni x Caviar x Wagyu 33.00 CHF  
Wagyu Japonais A5, Caviar Osciètre  
et Oursins

Nigiri Wagyu x Caviar 30.00 CHF  
Wagyu Japonais A5, Caviar Osciètre

Nigiri Huître x Caviar 26.00 CHF  
Huître Gillardeau N°3 et Zeste de  
Citron Vert

Nigiri O-Toro Zen 22.00 CHF  
Ventrèche de Thon Rouge Bluefin a  
vec Caviar Osciètre

Nigiri Suzuki Zen 20.00 CHF  
Bar Sauvage avec Caviar Osciètre  
et Zestes de Citron Vert

Nigiri Hotate Zen 20.00 CHF  
Saint-Jacques avec Caviar Osciètre  
et Zestes de Citron Vert

改善

Route de Crans-Lens 70 | 3963 Crans-Montana | Suisse  
[www.kaizenrestaurant.com](http://www.kaizenrestaurant.com)