

木枯や
鐘に
小石を吹あてる

| THE WINTER WIND,
FLINGING PEBBLES
AT THE TEMPLE BELL

YOSA BUSON

割烹

KAPPO SEAM

割烹（かっぽう）——

「割」は、素材を見極め、余分を削ぎ落とし、本質を引き出す「切る」こと。

「烹」は、火と水を操り、素材に命を吹き込む「煮炊き」のこと。

この二つが響き合うとき、料理は調理を超え、一皿の中に季節と技、そして心が映り込む。

割烹とは、食の形式にとどまらず、料理が目の前で生まれていく「空間」の芸術。創造と鑑賞の境界が静かに溶け、技と感性がひとつに息づく瞬間が訪れる。

KAPPO SEAMの原点にあるのは、季節の移ろいと素材の美しさへの敬意。正確で丁寧な手仕事、その姿を形づくる。

技の先に宿るのは、心と心がふれあう「親密さ」。包丁の一振り、鍋の音、皿に込められた想い——料理人と客のあいだに、静かな対話生まれる。

KAPPO SEAMは、「見えない境界」を越え、職人の技とおもてなしがひとつに溶け合う場。言葉を交わさずとも通じ合う、静けさの中の語らいがそこにある。

日本の伝統工芸「継ぎ目（つぎめ）SEAM」のように、二つの要素が繊細に結ばれ、調和のうちに新たな意味を生み出す瞬間。KAPPO SEAMは、その空間を大切に、そこに宿る美と継承の精神を受け継いでいく。

過去と未来がそっと交わる場所に、真の「連なり」が生まれる。それは、完成ではなく、「今ここに在る」ということ。

SEAM——

時間と場所、そして存在そのものを讃えながら、心を澄ませ、静寂の美を分かち合うひとときを紡ぐ。

割烹

KAPPO SEAM

DIE JAPANISCHE KAPPO-KÜCHE (割烹 - "SCHNEIDEN UND KOCHEN") IST WEIT MEHR ALS EINE ZUBEREITUNGSART - SIE ZELEBRIERT DIE LEISE KUNST, SPEISEN VOR DEN AUGEN DER GÄSTE ZU KREIEREN UND DABEI DIE GRENZEN ZWISCHEN ZUBEREITUNG UND GENUSS SANFT VERSCHMELZEN ZU LASSEN.

IM SEAM FOLGEN UNSERE GERICHTE DEM RHYTHMUS DER NATUR UND GRÜNDEM IN DER SCHLICHTEN ELEGANZ JAPANISCHER TRADITION. WIR FEIERN DIE SCHÖNHEIT SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTER ZUTATEN - FRISCH, PUR UND MIT HINGABE ZUBEREITET.

DIE KAPPO-KÜCHE IST KEINE FRAGE DER TECHNIK, SONDERN DER NÄHE. JEDE BEWEGUNG DES MESSERS, JEDES ZWISCHEN IN DER PFANNE UND JEDER TELLER, DER ÜBER DEN TRESSEN GEREICHT WIRD, IST EIN LEISER DIALOG ZWISCHEN KOCH UND GAST, EIN MOMENT GETEILTER PRÄSENZ.

WIR LADEN SIE EIN, DIESE UNSICHTBARE LINIE ZU ÜBERSCHREITEN UND EINEN RAUM ZU TEILEN, IN DEM HANDWERK UND GASTFREUNDSCHAFT EINS WERDEN, IN DEM JEDES GERICHT EINE WORTLOSE KONVERSATION IST.

WIE BEIM TSUGIME, EINER JAPANISCHEN HANDWERKSTRADITION, IN DER ZWEI ELEMENTE IN VOLLKOMMENER HARMONIE VERBUNDEN WERDEN, WÜRDIGT SEAM DEN ZWISCHENRAUM, JENEN FEINEN MOMENT, IN DEM BEDEUTUNG ENTSTEHT.

KAPPO SEAM IST EINE HOMMAGE AN ZEIT, ORT UND KONTINUITÄT - DORT, WO SICH ALLE ELEMENTE IN STILLER HARMONIE BEGEGNEN.

前菜 Vorspeise

伝統を超えて

酒肴 - おつまみ

お酒とともに軽くお楽しみいただく、
繊細で味わい深い小皿の数々。

豆腐ディップのクリスピーチップス ø 19
生姜味噌を添えた香ばしいチップス

季節の野菜の漬物 ø 18
季節の彩り野菜を軽やかに漬け込み、
爽やかに仕上げました

焼きおこげ寿司

香ばしいおこげ寿司に旬の味わいをのせた、
軽やかな一品 (4貫)

ネギトロ 37
本鮪のタルタルと青ネギを香ばしいお
こげ寿司の上に 風味豊かに仕上げました

焼き茄子の味噌 ø 27
香ばしく焼き上げた茄子に、
旨味を引き出す味噌だれ

Tradition neu denken ... ein kleiner Auftakt

酒肴

SNACKS

FEINE KLEINIGKEITEN ZUM GETRÄNK,
MIT RAFFINIERTEN AROMEN UND TEXTUREN.

KNUSPRIGE CRACKER MIT TOFU-DIP ø 19
SERVIERT MIT INGWER-MISO-PASTE

EINGELEGTES GEMÜSE ø 18
SAISONALE AUSWAHL AN LEICHT
FERMENTIERTEM GEMÜSE

焼きおこげ寿司

GEBRATENER SUSHI-REIS

GOLDBRAUN GEBRATENER REIS, VERFEINERT
MIT KRÄFTIGEN AROMEN, WARM UND SÄTTIGEND.
(4 STÜCK)

NEGITORO 37
BLUEFIN-THUNFISCH-TATAR MIT
FRÜHLINGSZWIEBEL AUF KNUSPRIGEM REIS

AUBERGINE MISO ø 27
GEGRILLTE AUBERGINE MIT
HERZHAFTER MISO-SAUCE

前菜 Vorspeise

当店の料理を存分にお楽しみいただくには、

お二人で6~7品をお選びいただくこと

をおすすめします。通常は前菜3品、
主菜3~4品の組み合わせが目安です。

FÜR DEN VOLLEN GENUSS UNSERES MENÜS
EMPFEHLEN WIR, **ZU ZWEIT 6 BIS 7 SPEISEN**
ZU TEILEN, AM BESTEN 3 VORSPEISEN UND
3 BIS 4 HAUPTGERICHTE.

旬の彩り— 季節の一皿

冬野菜のサラダ ∅	36
色とりどりの冬野菜を用いた爽やかな一皿 自家製の和風ドレッシングで	
伝統的な秋野菜の白和え ∅	28
絹ごし豆腐と白ごまをベースに、柿、 さつまいも、栗、しめじ、青菜を合わせ 自然な甘みが引き立つ、季節の味わい	
ほうれん草の胡麻和え チップス添え ∅	17
香ばしいチップスとともに楽しむ、 ほうれん草の胡麻和え ナッツのような豊かな風味	
料理長自慢の焼き胡麻豆腐 ∅	18
濃厚な胡麻の風味を活かし、 香ばしく焼き上げた一品 料理長自慢の味わい	
日本産和牛フィレのタタキ	48
柔らかな和牛フィレを外側だけ軽く焼き、 中心は絶妙なレアに 特製の赤味噌ソースで引き立てました	
季節の魚と野菜の南蛮漬け	38
旬の魚を軽く揚げ、新鮮な野菜とともに やさしい甘酸っぱい南蛮酢で和えた、 定番でありながら驚きの一品	

旬の彩り— 季節の一皿 SAISONALE KREATIONEN

WINTERLICHER GEMÜSESLAT ∅	36
BUNTE AUSWAHL AN WINTERGEMÜSE, VERFEINERT MIT UNSEREM HAUSEIGENEN SEAM-DRESSING	
TRADITIONELLES SHIRAAE MIT HERBSTGEMÜSE ∅	28
ZARTES SHIRAAE AUS SEIDENTOFU UND WEISSEM SESAM, MIT KAKI, SÜSSKARTOFFEL, KASTANIE, SHIMEJI UND BLATTGEMÜSE – HERBSTLICH MILD UND NATÜRLICH SÜSS	
SPINAT MIT SESAMDRESSING & CHIPS ∅	17
ZARTER SPINAT MIT CREMIGEM SESAM-DRESSING, FEIN-NUSSIG IM GESCHMACK	
KLASSISCH GEGRILLTER SESAM-TOFU ∅	18
SÜSSLICH UND ZART ANGERÖSTET, DIESER KLASSISCH JAPANISCHE SESAM-TOFU WIRD AUS REINEM SESAM HERGESTELLT	
WAGYU-FILET TATAKI	48
ZARTES WAGYU-FILET AUS JAPAN, AUSSEN LEICHT ANGEGRILLT, INNEN PERFEKT ROSA, SERVIERT MIT EINER BESONDEREN RÖTEN MISO-SAUCE	
FISCH UND GEMÜSE NANBANZUKE	38
SAISONALER FISCH, LEICHT FRITTIERT UND MARINIERT, MIT FRISCHEM GEMÜSE IN SÜSS-SÄUERLICHER ESSIGSAUCE	

前菜 Vorspeise

雲丹彩（うにいろどり） — 秋・冬季限定

焼き雲丹 海苔チップスとともに	34
雲丹寿司 小さなお椀で楽しむ、贅沢なひと口	21

雲丹彩（うにいろどり） — 秋・冬季限定

SEEIGEL-DELIKATESSEN — NUR IM HERBST UND WINTER

FLAMBIERTER SEEIGEL MIT NORI-CHIPS	34
SEEIGEL-SUSHI SERVIERT IN EINER KLEINEN OWAN-SCHALE	21

手巻き寿司

ネギトロ 本鮪大トロを細かく刻み、青ネギとともに	14
スイスサーモンのタルタル エシャロット、二十日大根の芽、きゅうりを添えて	12
炊き湯葉と椎茸 やさしく炊いた湯葉に椎茸と香り豊かな紫蘇を添えて	9

手巻き寿司

TEMAKI (HANDGEROLLTES SUSHI)

NEGITORO FEIN GEHACKTES BLUEFIN-THUNFISCH-OTORO MIT FRÜHLINGSZWIEBELN	14
LACHS MIT INGWER-MARINADE GARNIERT MIT SCHALOTTEN, RADIESCHENSPROSSEN UND GURKE	12
YUBA & SHIITAKE SCHONEND GEGARTE TOFUHAUT MIT SHIITAKE-PILZEN UND DUFTENDEM SHISO-BLATT	9

前菜 Vorspeise

本日のお造り

旬のお造り盛り合わせ — 三種盛り 赤身本鮪、カンパチ、本日の魚	35
料理長おまかせお造り盛り合わせ — 五種盛り 赤身本鮪、大トロ本鮪、カンパチ、 ガンベロ・ヴィオラ、本日の魚	58
ガンベロ・ヴィオラ (2尾/ 4尾) 香ばしい海苔醤油で	27/53
本鮪と帆立のてっばい 京風に仕上げたお造り、辛子酢味噌添え	30
スイスサーモン バター柚子ポン酢 濃厚でありながら爽やかな味わい	33

牡蠣三景 —

三つの趣で味わう、海の恵み

生牡蠣 柚子ポン酢と紅葉おろし添え (2個 / 4個) 柑橘の香る醤油ともみじおろし の辛みが絶妙に調和する、定番の味わい	27/48
生牡蠣 赤柚子胡椒と赤ワインピネガー添え (2個 / 4個) 海の香りと柑橘の辛み、ほのかな酸味が織 りなす爽やかなひと口	27/48
牡蠣フライ (2個 / 4個) 香ばしく揚げた牡蠣に、 自家製タルタルソースを添えて	27/48

本日のお造り

SASHIMI DES TAGES

SAISONALE SASHIMI-AUSWAHL — DREI SORTEN: MAGERER BLUEFIN-THUNFISCH, KINGFISH UND FANG DES TAGES	35
CHEF'S SASHIMI-AUSWAHL — FÜNF SORTEN: MAGERER & FETTER BLUEFIN-THUNFISCH, KINGFISH, GAMBERO VIOLA UND FANG DES TAGES	58
FRISCHE GAMBERI VIOLA (2 STÜCK / 4 STÜCK) MIT GERÖSTETER NORI-SOJASAUCE	27/53
THUNFISCH- & JAKOBSMUSCHEL-TEPPAI SASHIMI IM KYOTO-STIL, ANGEMACHT MIT MISO-VINAIGRETTE UND WÜRZIGER SENFSAUCE	30
LACHS IN BUTTER-YUZU-PONZU REICHHALTIG UND ERFRISCHEND	33

牡蠣三景 —

三つの趣で味わう、海の恵み

AUSTERN – GILLARDEAU N°2 DREI GESCHMACKSERLEBNISSE

FRISCHE AUSTER MIT YUZU-PONZU, MOMIJI OROSHI (2 STÜCK / 4 STÜCK) KLASSISCHE KOMBINATION AUS ZITRUS- SOJASAUCE UND SCHARFEM, GERIEBENEM DAIKON	27/48
FRISCHE AUSTER MIT ROTEM YUZU-PFEFFER UND ROTWEINESSIG (2 STÜCK / 4 STÜCK) ERFRISCHENDE VERBINDUNG AUS MEERESBRISSE, WÜRZIGER ZITRUSNOTE UND FEINER SÄURE	27/48
FRITTIERTE AUSTERN (2 STÜCK / 4 STÜCK) KNUSPRIG PANIERT UND SERVIERT MIT HAUSGEMACHTER TARTARSAUCE	27/48

主菜 Hauptgang

逸品料理

料理長の技と創意を映す

鹿児島和牛の炙り焼きと季節野菜	57
和牛を巻き上げ、季節の野菜とともに わさびソースで	
鹿児島和牛カツサンド(200G)	97
ジューシーな和牛を香ばしいパン粉で包み、 ふんわりとした食パンに挟んで	
和牛と揚げ茄子の煮込み	58
柔らかく揚げた茄子と旨味たっぷりの和牛を 香り高い出汁でやさしく煮込み、奥深い味わいに	
蟹と里芋のコロッケ	38
外はサクサク、中はとろりと甘い、 贅沢な味わい	
温かい揚げ茄子 Ø	32
出汁の甘酸っぱいソースで、 やわらかく温かく仕上げた一品	
イベリコ豚の角煮	46
じっくり煮込んだイベリコ豚バラ肉を 濃厚で旨味のあるたれで仕上げ、煮卵とともに	

逸品料理

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

BELIEBTE FAVORITEN, DIE UNSERE KREATIVITÄT
UND UNSER HANDWERKLICHES KÖNNEN ZEIGEN.

GEGRILLTES KAGOSHIMA WAGYU MIT SAISONALEM GEMÜSE	57
ZARTE WAGYU-RÖLLCHEN MIT FEINER WASABI-SAUCE	
KAGOSHIMA WAGYU KATSU SANDO (200G)	97
SAFTIGES WAGYU, KNUSPRIG MIT PANKO PANIERT, IN FLUFFIGEM BROT SERVIERT	
GESCHMORTES WAGYU-RIND MIT ZART GEBRATENER AUBERGINE	58
SANFT IN DASHI-BRÜHE GESCHMORT - ZART UND INTENSIV IM GESCHMACK	
KROKETTEN AUS KREBSFLEISCH UND TARO	38
KNUSPRIG AUSSEN, CREMIG UND SÜSS IM INNEREN	
FRITTIERTE AUBERGINE IN SÜSS-SAUERER DASHI-SAUCE Ø	32
WARM SERVIERT IN EINER AUSGEWOGENEN SAUCE MIT FEINER SÜSSE UND SAURE, VEREDELT MIT DASHI	
IBERICO-SCHWEINEBAUCH "KAKUNI" MIT EI	46
ZART GESCHMORTER IBERICO-SCHWEINEBAUCH IN UMAMI-REICHER SAUCE, SERVIERT MIT EINEM MARINIERTEN EI	

主菜 Hauptgang

天麩羅

天麩羅 | 料理長の天麩羅
料理長が一つひとつ丁寧に揚げ、季節の素材の味わいを引き出します。軽やかで香ばしい衣と、素材本来の風味の絶妙なバランスをお楽しみください。

季節の天麩羅盛り合わせ 38
旬の野菜と海鮮を揚げた贅沢な盛り合わせ

季節野菜の天麩羅 21
旬の野菜を薄衣で揚げ、素材の鮮やかな色と自然な味わいを引き立てた一品

天麩羅

CHEF YUSUKES TEMPURA

KÜCHENCHEF YUSUKE BEREITET JEDES STÜCK SORGFÄLTIG ZU, DAMIT SAISONAROMEN UND DIE KNUSPRIGE TEXTUR PERFEKT ZUR GELTUNG KOMMEN.

TEMPURA-VARIATION AUS SAISONALEM GEMÜSE UND MEERESFRÜCHTEN 38

TEMPURA AUS SAISONALEM GEMÜSE 21
LEICHT UMHÜLLT UND PERFEKT FRITTIERT, UM DIE NATÜRLICHEN AROMEN UND FARBEN PERFEKT HERVORZUHEBEN.

釜炊き御飯

釜炊きごはん — 出汁とともにじっくり炊き上げたごはん

和牛しぐれ煮ごはん 78
甘辛い醤油と生姜で煮込んだ和牛を、釜炊きごはんとともに

牡蠣の天ぷらごはん 61
ぷりっとした牡蠣を旨味豊かなごはんにやさしく合わせて

うなぎの蒲焼ごはん 73
香ばしく蒲焼にしたうなぎを、出汁で炊き上げたごはんの上にわさびと薬味を添えて

麺もの

盛岡温麺 41
白味噌と胡麻の香り豊かな出汁に、季節の野菜を合わせた温かい麺料理

和牛しゃぶしゃぶ温麺 50
薄切り和牛を、心温まる出汁で

釜炊き御飯

REIS AUS DEM GUSSEISENTOPF

SCHONEND IM TRADITIONELLEN GUSSEISENTOPF GEGART, FÜR EINEN TIEFEN UND WOHLTUENDEN GESCHMACK.

WAGYU SHIGURENI REIS 78
LANGSAM GESCHMORTES WAGYU IN SÜSSER SOJASAUCE MIT FRISCHEM INGWER

AUSTERN-TEMPURA MIT REIS 61
SAFTIGE AUSTERN, SANFT GEGART, IN UMAMI-REICHEM REIS SERVIERT

REIS MIT GEGRILLTEM AAL 73
GLASIIERT MIT SÜSSER SOJASAUCE, SERVIERT AUF IN DASHI GEGARTEM REIS, MIT WASABI UND BEILAGEN

麺もの

NUDELN

WARME MORIOKA-NUDELN 41
IN EINER AROMATISCHEN WEISSEN MISO- UND SESAM-BRÜHE, VEREDELT MIT SAISONALEM GEMÜSE

WARME WAGYU-SHABU-SHABU-NUDELN 50
DÜNN GESCHNITTENES WAGYU-RINDFLEISCH IN EINER WOHLTUENDEN BRÜHE

※表示価格は全て税込(8.1%)です
ベジタリアンメニューあり ◊

肉・魚介の産地

- ・ 牛肉：日本、スイス
- ・ 鶏肉：スイス
- ・ 豚肉：スイス
- ・ 鴨肉：フランス
- ・ 魚：日本、スペイン、デンマーク、ギリシャ、スイス
- ・ 甲殻類：イタリア、カナダ、ノルウェー
- ・ 貝類：日本、フランス

※雲丹やうなぎの産地は時期により異なります。スタッフまでお尋ねください。
※アレルギーや食材に関するご質問は、どうぞお気軽にスタッフまでお声がけください。

ALLE PREISE IN CHF INKL. 8.1 % MWST
VEGETARISCHE GERICHTE ◊

HERKUNFT UNSERER FLEISCH- UND FISCHPRODUKTE
RINDFLEISCH: JAPAN, SCHWEIZ
GEFLÜGEL: SCHWEIZ
SCHWEINEFLEISCH: SCHWEIZ
IBERICO-SCHWEIN: SPANIEN
ENTE: FRANKREICH
FISCH: JAPAN, SPANIEN, DÄNEMARK, GRIECHEN-
LAND, SCHWEIZ
KRUSTENTIERE: ITALIEN, KANADA, NORWEGEN
SCHALENTIERE: JAPAN, FRANKREICH
DIE HERKUNFT UNSERER SEEIGEL UND AALE
VARIERT. UNSER SERVICETEAM INFORMIERT
SIE HIERZU GERNE PERSÖNLICH

FÜR AUSKÜNFTE ZU ALLERGENEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH
BITTE VERTRAUENSFULL AN UNSER TEAM