



8 DAYS



# Japanese Finesse

Klarheit statt Überfluss. Präzise Techniken und die perfekte Balance aus Umami, Säure, Süße und Textur schaffen Gerichte die gleichermaßen raffiniert wie unkompliziert wirken.





Japanese Finesse bringt moderne japanische Küche und klare Ästhetik (in Deine Location)

Aus einem Raum kann für einen Abend eine Omakase Bar werden, aus einem Dinner eine pulsierende Nacht mit Aromenwelten im Izakaya Style.  
Japan heisst Kompromisslose Qualität.

Dieses Konzept verbindet präzise zubereitete Gerichte, offene Feuerküche, hochwertige Drinks und eine reduzierte, moderne Atmosphäre.

Ob **Flying Dinner** mit kleinen Bites, die direkt aus der Küche oder von Stationen serviert werden, oder **Seated Dinner** mit einem kuratierten Menü am Tisch – Japanese Finesse passt sich der Location und dem Anlass an. Die Inszenierung kann dabei vom intimen Dinner bis zum lebendigen Social Dining reichen.





## COLD

HAMACHI JALAPENO

WAGYU TATAKI

TUNA CRISPY RICE

## SASHIMI

BURNT SALMON

CHUTORO

SCALLOP

## SUSHI

UNAGI DRAGON ROLL

SPICY TUNA ROLL

DIZZY SHRIMP ROLL

## ROBATA

JAPANESE A5

BLACK COD MISO

YAKITORI

## DRINKS

SAKURA NEGRONI

MATCHA MARTINI

WASABI BLOODY MARY

YUZU MARGARITA

## SAKE

JUNMAI

JUNMAI GINJO

DAIGINJO

SPARKLING SAKE

## OUR SERVICES

### CONCEPT & CURATION

Individuelle Entwicklung des Japanese Finesse Erlebnisses – abgestimmt auf Anlass, Gäste, Location und gewünschte Atmosphäre.

### LOCATION & JAPANESE SETUP

Auswahl und Transformation der Location – von Restaurant und Private Dining Space bis zu außergewöhnlichen Eventlocations.

### KYOTO DÉCOR PACKAGE

Japanisch inspirierte Dekoration mit ausgewählten Elementen aus Kyoto – für ein authentisches, aber modernes Gesamtbild.

### FURNITURE & TABLE SETTING

Auswahl von Mobiliar, Geschirr, Keramik, Gläsern und weiteren Details passend zur japanischen Ästhetik. Printmenüs inklusive.

### FOOD & MENU CREATION

Individuelle Menüentwicklung mit japanisch inspirierten Gerichten – von Sushi & Sashimi über Small Plates bis hin zu Robata Grill und warmen Komponenten.

### FLYING OR SEATED DINNER

Das Konzept kann als lebendiges Flying Dinner oder als gesetztes Seated Dinner umgesetzt werden – je nach Anlass, Location und gewünschtem Erlebnis.

### BEVERAGE & SAKE SELECTION

Kuratiertes Beverage-Konzept mit japanischen Sake, hochwertigen Weinen, Signature Cocktails und passenden alkoholfreien Optionen.

### KITCHEN & SERVICE

Professionelles Küchen- und Service-Team inklusive Vorbereitung, Live Cooking, Robata und Service vor Ort.

### INVITATIONS & GUEST EXPERIENCE

Einladungen und ausgewählte Details entlang der gesamten Guest Journey – abgestimmt auf das Japanese Finesse Konzept.

### EVENT MANAGEMENT

Koordination von Location, Partnern, Personal, Timing und Ablauf – von der ersten Planung bis zum letzten Teller.



8 DAYS