



Restaurant Nippon Sun

Frisch, kreativ, trendy!



**Shoji  
Aono**

Der Teppanyaki-Spezialist aus Toyo vollzieht wahre Kunststücke vor den Gästen.



**Ikuo  
Katou**

Der à la carte Master aus Fujisawa verwöhnt die Gäste mit Spezialitäten der warmen japanischen Küche.



**Noriyoshi  
Kondo**

Der Sushimeister aus Tokio macht die besten Sushi der Region.

# Irasshaimase!

Unsere japanischen Chefs zaubern den idealen Mix aus ihrer traditionellen und neuzeitlichen Küche auf den Teller.



Teppanyaki sind Gerichte, die auf einer Stahlplatte, dem Teppan, direkt bei Tisch zubereitet werden. Teppan heisst «Eisenplatte», yaki heisst «grilliert». Für Teppanyaki eignen sich alle Fleisch- und Fischarten, Gemüse, oder Käse.



Essen wird in Japan als eine der grössten Freuden im Leben zelebriert. Die Speisen sind fettarm, weil wenig Öl verwendet wird. Auch Gewürze nutzen die Japaner sparsam, damit der Eigengeschmack der frischen Produkte gut erhalten bleibt.



Während in Japan Sushi traditionell mit der Hand gegessen wird, ist es in unseren Regionen üblich, diese mit Stäbchen zu essen. Dies macht es für einen Sushikoch notwendig, die einzelnen Rollen sehr viel fester zu rollen.

## Öffnungszeiten

Di bis Fr: 12.00 – 14.00 Uhr, 18.30 – 22.00 Uhr  
Sa: 18.30 – 22.00 Uhr, So und Mo geschlossen

Jeden Freitag Mittag Sushi à discretion für CHF 44.– inklusive Tagessuppe.



SEEDAMM  
PLAZA  
KONGRESSE · HOTEL · SEMINARE

SEEDAMMSTRASSE 3, CH-8808 PFÄFFIKON SZ  
TELEFON +41 55 417 17 17, FAX +41 55 417 17 18  
info@seedamm-plaza.ch, www.seedamm-plaza.ch

