

# FAQs

## DINING SERVICES

Within our restaurant we offer 2 very distinct dining experiences; the Signature Kaiseki Menu and the Omakase Sushi Bar.

Alongside, we also offer boxes which can be pre-ordered and collected directly from our restaurant or delivered through our partner Smood within a 12km radius of Vevey Old Town. Our takeaway options can be viewed and ordered through the 'At Home' (*insert link*) section on our website.

### Signature Kaiseki

Our take on contemporary Kaiseki cuisine. Despite being a Japanese-inspired restaurant, all our products are sourced from within Europe, with the exception of Soy Sauce, Rice Vinegar, Akitakomachi Rice and our Alcoholic and Soft Beverages which are imported from Japan.

Our Kaiseki Menu takes you on a journey through Sashimi and Sushi with both classic and modern interpretations, before the flavour intensifies by using the grill, pans and log fire.

The duration lasts around 2.5 hours and important to note is that there is one table seating 8 guests, with one menu and one sitting. Our concept is that you arrive as a true guest; you are not a table-turning customer.

The Signature Kaiseki Menu has been paired with a wine flight meticulously created by Réza Nahaboo, Champion Sommelier Switzerland 2016 and Switzerland's representative in the 2022 World Cup.

### Omakase

At Manabu we have taken the Omakase experience yet to be seen in Switzerland. We have created a Sushi Bar with a maximum capacity of 4 guests, meaning in the absolute highest standards in quality and execution. Sashimi and Sushi Neta is sliced à la minute to bring it to room temperature, and Nigiri is served one piece at a time to maintain the perfect texture, temperature, and freshness.

Being sat 1 meter from the Master Sushi Chef allows guests to experience up close the intricacies of this delicate cuisine, and to experience a carefully choreographed Omakase leading to a crescendo of flavours.

The duration is around 2 hours, and as with the Signature Kaiseki, there is one sitting. You are a friend and guest in our home, not a customer.

### Dine Out

For guests who prefer their sushi at home, our little sister restaurant ManaBaby is about to offer bespoke sushi boxes to take away. Pre-ordering is highly recommended as we have limited stock to be able to produce boxes. You can either create your own selection or go with our 'Omakase' concept, meaning you leave it to us.

## RESERVATIONS AND ORDERING

Reserving at Manabu could not be easier. For the Signature Kaiseki, you can check current availability by clicking here (*insert link to reservations page*).

As the Omakase is by appointment only, please use the contact form, including the number of guests (maximum 4) and your preferred dates. We will respond as soon as possible to find the best solution for you.

For takeaway boxes, please consult our 'At Home' (*insert link*) page to view the menu, where you can place your order directly to collect from the website with your preferred time slot; otherwise you can be directed to our delivery partner Smood who'll take care of bringing our cuisine to your home.

## SUSTAINABILITY

At Manabu we take a sustainable approach to our produce and the impact we have on the environment. We achieve this in the following ways:

-Our fish and seafood are either sustainably farmed or caught seasonally. All produce is farmed/line caught in the North Atlantic. To simplify, 'MSC Certified' means nothing to us.

-All our packaging is eco-friendly. Rather than the plastic usually found in sushi restaurants, ManaBaby uses only recyclable.

-We have a zero-waste policy. By its very nature, our cuisine creates a lot of by product (bones, skin, cheaper cuts). The result is our staff, partners and friends get to eat very nutritious Ramen on a regular basis!

## THE LOFT

Manabu has a second level where our luxury rooms, bathroom with freestanding bath and panoramic views are at your disposal. Please let us know at the time of booking should you wish to know more.

## CONTACT

By far the most efficient means to contact us is through email at [info@manabu.ch](mailto:info@manabu.ch), where we will be happy to answer any queries you may have.

For urgent matters, please contact our Chef Patron Alastair directly on 0798948615 (spoken English, French and German).

## GOOD TO KNOW

### Dress code

Simply put, Manabu doesn't have a dress code and we want you to come as you are. Manabu is about good times and a great shared experience amongst others, not dress to impress.

### Booking Numbers

There is no minimum or maximum number of guests we can accommodate, so long as the Kaiseki evenings do not surpass 8 and the Omakase 4. We've found so far that the majority of our guests have been couples or singles, who've arrived at Manabu as strangers and left as friends.

### Animals

Well-behaved animals are most welcome. Please alert us at least 72 hours before so we can ensure other guests do not have any allergies.

### Children

Children and young adults are very welcome to visit Manabu. Please note that if they will be taking a seat, they will be charged for the menu price, although a bespoke menu can be created for them. For toddlers and babies in a highchair, there is no charge.

# FAQ

## RESTAURATION

Au sein de notre restaurant, nous proposons 2 expériences culinaires très distinctes ; le menu Signature Kaiseki et le bar à sushi Omakase.

En parallèle, nous proposons également des box en pré-commande et à retirer directement dans notre restaurant ou en livraison via notre partenaire Smood dans un rayon de 12km autour de la vieille ville de Vevey. Nos plats à emporter peuvent être consultés et commandés via la section "À la maison" (insérer le lien) de notre site Web.

### Signature Kaiseki

Notre vision de la cuisine contemporaine Kaiseki. Bien qu'il s'agisse d'un restaurant d'inspiration japonaise, tous nos produits proviennent d'Europe, à l'exception de la sauce soja, du vinaigre de riz, du riz Akitakomachi et de nos boissons alcoolisées et non alcoolisées importées du Japon.

Notre menu Kaiseki vous emmène dans un voyage à travers le sashimi et le sushi avec des interprétations à la fois classiques et modernes, avant que la saveur ne s'intensifie en utilisant le gril, les poêles et le feu de bois.

La durée dure environ 2,5 heures et il est important de noter qu'il y a une table pouvant accueillir 8 personnes, avec un menu et une séance. Notre concept est que vous arriviez en véritable invité ; vous n'êtes pas un client qui tourne la table pour le prochain.

Le Menu Signature Kaiseki a été associé à une volée de vins minutieusement élaborée par Réza Nahaboo, Champion Sommelier Suisse 2016 et représentant de la Suisse à la Coupe du Monde 2022.

### Omakase

Chez Manabu, nous avons pris l'expérience Omakase encore à voir en Suisse. Nous avons créé un Sushi Bar avec une capacité maximale de 4 personnes, c'est-à-dire dans les plus hauts standards de qualité et d'exécution. Sashimi et Sushi Neta sont tranchés à la minute pour les amener à température ambiante, et Nigiri est servi un morceau à la fois pour maintenir la texture, la température et la fraîcheur parfaites.

Être assis à 1 mètre du Master Sushi Chef permet aux clients de découvrir de près les subtilités de cette cuisine délicate et de découvrir un Omakase soigneusement chorégraphié menant à un crescendo de saveurs.

La durée est d'environ 2 heures, et comme pour le Signature Kaiseki, il y a une séance. Vous êtes un ami et un invité chez nous, pas un client.

### Dîner à l'extérieur

Pour les clients qui préfèrent leurs sushis à la maison, notre petit frère restaurant ManaBaby s'apprête à proposer des boîtes de sushis sur mesure à emporter. La pré-commande est fortement recommandée car nous avons un stock limité pour pouvoir produire des boîtes. Vous pouvez soit créer votre propre sélection, soit opter pour notre concept « Omakase », ce qui signifie que vous nous le confiez.

## RÉSERVATIONS ET COMMANDES

Réserver à Manabu ne pourrait pas être plus simple. Pour le Signature Kaiseki, vous pouvez vérifier la disponibilité actuelle en [cliquant ici](#) (insert link).

L'Omakase étant uniquement sur rendez-vous, merci d'utiliser le formulaire de contact, en précisant le nombre d'invités (maximum 4) et vos dates préférées. Nous vous répondrons dans les plus brefs délais pour trouver la meilleure solution pour vous.

Pour les boîtes à emporter, veuillez consulter notre page "À la maison" (insérer le lien) pour voir le menu, où vous pouvez passer votre commande directement à retirer sur le site Web avec votre créneau horaire préféré ; sinon vous pouvez être dirigé vers notre partenaire livreur Smood qui se chargera de faire venir notre cuisine chez vous.

## DURABILITÉ

Chez Manabu, nous adoptons une approche durable de nos produits et de l'impact que nous avons sur l'environnement. Nous y parvenons de la manière suivante :

-Nos poissons et fruits de mer sont soit cultivés de manière durable, soit pêchés de façon saisonnière. Tous les produits sont cultivés/pêchés à la ligne dans l'Atlantique Nord. Pour simplifier, « Certifié MSC » ne signifie rien pour nous.

-Tous nos emballages sont écologiques. Plutôt que le plastique que l'on trouve habituellement dans les restaurants de sushis, ManaBaby n'utilise que du recyclable.

-Nous avons une politique zero waste.. De par sa nature même, notre cuisine crée beaucoup de sous-produits (os, peau, morceaux moins chers). Le résultat est que notre personnel, nos partenaires et nos amis mangent régulièrement des Ramens très nutritifs !

## LE LOFT

Manabu a un deuxième niveau où nos chambres luxueuses, salle de bain avec bain autoportant et vue panoramique sont à votre disposition. Veuillez-nous en informer au moment de la réservation si vous souhaitez en savoir plus.

## CONTACTE

Le moyen de loin le plus efficace pour nous contacter est par e-mail à [info@manabu.ch](mailto:info@manabu.ch), où nous serons heureux de répondre à toutes vos questions.

Pour les questions urgentes, veuillez contacter directement notre Chef Patron Alastair au 0798948615 (parlé anglais, français et allemand).

## BON À SAVOIR

### Code vestimentaire

En termes simples, Manabu n'a pas de code vestimentaire et nous voulons que vous veniez comme vous êtes. Manabu, c'est de bons moments et une belle expérience partagée entre autres, pas de s'habiller pour impressionner.

### Numéros de réservation

Il n'y a pas de nombre minimum ou maximum d'invités que nous pouvons accueillir, tant que les soirées Kaiseki ne dépassent pas 8 et les Omakase 4. Nous avons constaté jusqu'à présent que la majorité de nos invités étaient des couples ou des célibataires, qui sont arrivés à Manabu comme étrangers et laissés comme amis.

### Animaux

Les animaux bien élevés sont les bienvenus. Veuillez nous prévenir au moins 72 heures à l'avance afin que nous puissions nous assurer que les autres clients n'ont pas d'allergies.

### Enfants

Les enfants et les jeunes adultes sont les bienvenus pour visiter Manabu. Veuillez noter que s'ils prennent place, ils seront facturés pour le prix du menu, bien qu'un menu sur mesure puisse être créé pour eux. Pour les tout-petits et les bébés dans une chaise haute, il n'y a pas de frais.