

LES FONDUES JAPONAISE TRADITIONNELLES

(Servies à partir de 2 pers)

à 60,00 €

(prix de 2 pers – servis midi et soir »

Entrée

Raviolis « gyoza poulet »

Fondue de viande

« Suki yaki »

Base de bouillon d'algue « kombu » à la sauce salé

(Ingrédients ; Boeuf merlan ou poire, tofu, oignons, choux, enoki, champignon noir, carotte et œuf cru)

Autrefois, selon les rumeurs, bouchers réserve morceaux de poire pour ses meilleur clients...

« Shabu shabu »

Base de bouillon d'algue « kombu » servis avec 2 sauces

(Ingrédients identique)

et pour gout d'océan

Fondue de fruits de mer

« udon suki – spécialisé Hokkaido »

Base de bouillon d'algue « kombu »

(Ingrédients ; Coquilles st. Jacques, crevettes, poisson blanc, calamars, tofu, légumes et nouilles udon)

Un vrai régal, pour les amateurs de fruits de mer

Le prix comprend l'entrée et la fondue

Riz japonais en accompagnement

Poissons du Chez Durand (Halles de Lyon)