

Ланч



❖ Салат из капусты с трюфельным маслом

Свежая шинкованная белокачанная капуста, заправленная трюфельным маслом и соусом понзу (рыбный бульон даши, соевый соус, мирин(рисовое вино), сок лайма, сок апельсина, сок лимона)



❖ Салат из огурцов с домашним соусом понзу

Слабомаринованные битые огурцы с водорослями вакаме, заправленные соусом понзу (рыбный бульон даши, соевый соус, мирин (рисовое вино), сок лайма, сок апельсина, сок лимона) и кунжутным маслом, украшаются соломкой из водорослей нори, белым кунжутом



❖ Морковный салат

Свежая шинкованная морковь и водоросли хиджики, заправленная имбирно-кунжутным соусом и соусом понзу (рыбный бульон даши, соевый соус, мирин (рисовое вино), сок лайма, сок апельсина, сок лимона), при подаче посыпается белым и черным кунжутом



❖ Картофельный салат

Отварной картофель с беконом, яйцом, морковью, огурцом, луком, заправленный соусом айоли (майонез, чеснок, чёрный перец, сок лимона), украшается стружкой тунца (айоли)



❖ Сёю (Шоою-произношение на японском) рамен

Легкий свиной бульон (чинтан=6ч), соевый соус, средняя пшеничная лапша, чашу-томленая свинина (2 слайса), половина яйца аджитама (отваренное всмятку куриное яйцо, маринуется в соевом соусе 20 мин), менма (бамбук маринуется в кунжутном масле, соевом соусе, сахаре, уксусе), зелёный лук, водоросль нори



❖ Сио (Щио-произношение на японском) рамен

Легкий свиной бульон (чинтано=6 часов), средняя пшеничная лапша, тори тясю (томленая в сувиде куриная грудка), креветочное масло, менма (бамбук маринуется в кунжутном масле, соевом соусе, сахаре, уксусе), лимон, красный лук, зелёный лук, кунжут, водоросль нори



❖ Тантанмен рамен

Легкий свиной бульон,
кунжутный соус, мицукан

Свиной фарш, масло раю, лук
порей, микрозелень, белый
кунжут



❖ Поке с креветкой

Рис, креветка, манго, авокадо, клубника, эдамаме, кукуруза, тобико, спайси соус (японский майонез+соус шрирача), поке соус (сладкий чили соус, соевый соус, кунжутное масло, тонкатсу соус, соус агедаши), микрозелень



❖ Рис с лососем

Рис, обжаренный лосось,
соус терияки

Украшение – зелёный лук,
соломка из нори, чёрный и
белый кунжут



❖ Жареный рис с курицей

Отварной рис, обжаривается на сковороде ВОК с курицей, яйцом и луком пореем



❖ Кацудон со свининой

Рис, тонкошинкованная
белокочанная капуста,
свинина (в панировке: яйцо +
мука + сухари панко)
обжаренная во фритюре
Кацудон соус (танкатсу соус,
кетчуп, соевый соус, мирин,
сахар)



❖ Мисо суп

Даши бульон, мисо
паста, соевый соус,
тофу, вакаме
Украшается зелёным
луком и белым
кунжутом
Подаётся с рисом
(отдельно)



- ❖ Маки с лососем
Рис, лосось, нори
- ❖ Суши с лососем
- ❖ Суши с креветкой
- ❖ Суши с угорем



❖ Тапиока в кокосовом молоке, манго

Из корня растения маниока добывают крахмальные шарики тапиоки, подается с кокосовым молоком (смешивается с коровьим), манго и сахарным сиропом



❖ Маринованный ананас

Кусочки ананаса подаются в желе из саке (сахар, мёд, ванильные стручки, желатин, сычуаньский перец, саке).

