

TÖLTSE A VALENTIN NAPOT JAPÁN HANGULATBAN!

A megszokott programok helyett lépje meg idén párját egy igazán különleges estével Valentin nap alkalmából. Február 13-án várjuk Önöket a Fuji Étterembe évek óta rendszeresen megrendezésre kerülő Japán Estünkre. Programunkat ezúttal a szerelmeseknek ajánljuk, minden eddiginél izgalmasabb fogásokkal. Az étterem autentikus, tatamikkal borított dísztermében a hétköznapiokból pár órára kiszakadva igazán Japánban érezheti magát.

Nem csupán gyomrukát kényeztethetik különleges programunkon, hanem a japán kultúrában is elmerülhetnek. Autentikus, élő koto zene kíséretében a Magyar-Japán Baráti Társaság elnöknőjével, Vihar Judittal a japánok szerelmi szokásairól beszélgethetnek. Az estét sushi bemutató is színesíti, és a fogások alapanyagait valamint azok elkészítési módját is bemutatásra kerül.



13 FOGÁSOS MENÜSORUNK

☘ **Umeshu**

Japán szilvabor

☘ **Zensai Moriawase**

Vegyes előétel

☘ **Uzura tamago kunsei**

Füstölt, főtt fűrjtojás olajban

☘ **Nasu Miso Dengaku**

Sült padlizsán Miso mártással

☘ **Shitake Umani**

Shitake gomba szójaszósóban párolva

☘ **Sushi variációk**

Maguro, sake, ika, suzuki, avokádó, kappa maki
Tonhal, lazac, tintahal, tengeri süllő, avokádó, uborka
sushi tekercs

☘ **Misoshiru**

Szójababpüréből készült leves

☘ **Yaki Niku**

Fokhagymás pikáns hátszín szeletek, paprikával,
hagymával párolva

☘ **Sunomono (Ebi to wakame, kyuri)**

Bio almaecetes ráksaláta, wakame/tengeri algával és
uborkával

☘ **Thai shioyaki**

Sózott, grillezett tengeri sügér

☘ **Mix nimono**

Ninjin, kabocha, ingen, répa, nameko gomba, tök,
cukorborsó, ceruzabab szójaszósóban párolva

☘ **Ebi fry, wafu-poteto salada**

Panírozott torpedó rák farok

☘ **Gohan**

Főtt japán rizs

☘ **Valentin Dorayaki**

Töltött japán piskóta édes babbal, friss gyümölcssel,
tejszínhabbal, szív alakúra formázva

☘ **Ocha**

Japán meleg zöld tea

TÖLTSE A VALENTIN NAPOT JAPÁN MESÉS VILÁGÁBAN!

Időpont: 2012. február 13. 18.00 óra

Helyszín: Fuji Étterem, Budapest, II. Csátárka u. 54.

A teljes est ára vacsorával együtt: 11,900 Ft/fő

Az ár az italokat nem tartalmazza (a welcome drink kivételével).

A vacsorára a Japánspecialista irodájában jelentkezhet:

1051 Budapest, Bajcsy-Zsilinszky út 12.

Tel.: 1 486-80-63

E-mail: japan@jtbhungary.com

A helyek száma korlátozott, a helyfoglalás jelentkezési sorrendben történik.