



Menu Shabu-shabu

« Shabu-shabu » est une fondue japonaise, un plat réconfortant préparé principalement en hiver. Une marmite de bouillon est chauffée sur un réchaud au centre de la table et les convives y trempent la viande et les légumes avec leurs baguettes. Les ingrédients sont ensuite trempés dans une sauce Ponzu (Sauce de soja et jus d'agrumes).

Nous soulignons que : **Nous avons sélectionné la célèbre viande japonaise WAGYÛ spécialement importée du Japon pour ce menu Shabu-shabu.**

L'origine du terme « Shabu-shabu » est le son que fait la viande de bœuf lorsqu'elle est plongée dans le bouillon chaud.

Amuse-bouche

Mozuku (Algues) au vinaigre

ou

Salade d'algues

Shabu-shabu accompagné de riz

Dessert

Prix par personne : CHF 100.-
Réservation 24 heures à l'avance
Bœuf : Wagyu (Japon)