



Lähde makumatkalle
Aasiaan!

Masu Asian Bistro

Ravintolakokonaisuuden alakerrasta löytyy todellinen helmi, joka mahdollistaa ryhmille elämykselliset ruokailut Teppanyaki-grillin ja Shabu Shabu-dippailun sekä sushikurssien merkeissä. Tila on avoinna tilauksesta.

Teppanyaki | Tilauksesta avoinna olevassa tilassa asiakkaat nauttivat kokkien valmistamia teppanyaki-grillin herkkuja. Kokki valmistaa asiakkaiden edessä ennakkoon tilatun ateria-kokonaisuuden tai oman suosikkini, yllätysmenun, jossa käytetään aina parhaiten saatavilla olevia raaka-aineita, - kertoo Hans Välimäki. Menu sisältää lukuisia kylmiä ja lämpimiä ruokia, ja parasta on päästä seuraamaan aivan kosketustuntumalta kokkien mestarointia grillin ääressä. Teppanyaki-grillaus on loistava vaihtoehto perinteiselle ravintolakokemukselle: voi seurata ruoan laittoa, kokea tuoksujen huumaa ja huimia makuelämyksiä! Elämys sopii hyvin pienille ryhmille.

Shabu Shabu | On erikoisuus ja ravintolakokemuksen helmi koko Suomen mittakaavassa. Shabu Shabu muistuttaa fondueta aasialaisittain. Pöytään kiikutetaan valitun shabu shabu-menun mukainen kuuma liemi, vadillinen kasviksia sekä lihaa/kalaa ja/tai äyriäisiä, joita dipataan liemeen. Perustyyli on, että ensin kypsennetään ohuiksi leikatut lihat, kalat tai äyriäiset kastamalla ne kiehuvaan kuumaan liemeen, jonka jälkeen ne "dipataan" dippikastikkeisiin ja nautitaan. Luonnollisesti ruoka "huuhdellaan" sopivilla ruokajuomilla. Pienellä jäännössokerilla varustettu Alsacen-alueen viini sopii yleensä parhaiten aasialaisen ruoan kumppaniksi, kertoo Hans, ja jatkaa: kun dippaus on suoritettu, niin liemeen kipataan kaikki kasvikset ja liemi syödään keittona ruokailijoiden kesken. Olemme itse joskus käyttäneet shabu shabua myös isompana ohjelmanumerona illanvietoissa. Se on vanha tuttu fonduesta, ja aasialaisittain sovellettu. Kun ruokailija puikoilla syödessään tipauttaa vahingossa jotain liemen joukkoon, niin tapana on, että pudottaja ottaa sen kunniaksi ryypyn. Tämän jälkeen hänellä on kaksi vaihtoehtoa: pudottaja nauttii koko pöytäseurueen ryypyt siinä samalla tai tilaa piikkiinsä vaihtoehtoisesti uuden kierroksen ja velvoittaa muut ottamaan ryypyn kanssaan. Molempi parempi, mutta jos yksi pudottaa ja juo, niin siitä helposti seuraa kierre. Joten kannattaa soveltaa seurueen mukaan, opastaa Hans Välimäki. Shabu Shabu on loistava tapa viettää iltaa!

Sushikurssit | Masun sushikurssilla Sinua ohjaa alan ammattilaiset. Pääset sushin teon saloihin yhdessä ystäväsi tai vaikka työtovereidesi kanssa! Hintaan sisältyy raaka-aineiden läpikäynti, yleisimmät sushin tyyliä sekä valmistus opastettuna. Kurssin jälkeen on mukava istahtaa alas ja nauttia itse valmistavat sushit ja nauttia vaikka lasi viiniä tai sakea. Sushikurssin järjestäminen suositellaan minimissään kuudelle hengelle ja maksimissaan 30 henkilölle. Hinta 100€/hlö sisältäen alkujuoman.

Juomapaketti 18€

Start Kit 20€ (sushikurssin tarvikkeet kotiin)

Yksityistilaisuudet | Alakerran tilamme sopii mainosti myös erilaisten yksityistilaisuuksien järjestämiseen aina 40lle henkilölle asti. Tilassa voi järjestää kokouksia, lanseerauksia, syntymäpäiviä tai vaikkapa discon. You name it and we arrange it! Kysy tarjousta yksityistilaisuutesi järjestämiseksi.