



SUSHISHOP

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CARTE 2016

COLLECTION 2016

Depuis 1998, Sushi Shop s'applique chaque année à surprendre ses clients avec de nouvelles recettes composées d'ingrédients qualitatifs, dans une recherche toujours renouvelée d'associations de saveurs harmonieuses.

Sushi Shop reste fidèle à son ambition originelle : démocratiser les meilleures recettes de sushi de la planète. Dans sa nouvelle carte 2016, Sushi Shop revisite les fameux DONBURI : un plat chaud incontournable de la cuisine japonaise. Deux nouvelles recettes de signature rolls (le succès de l'année 2015), une salade de quinoa très « addictive » et de nouveaux maki, california et spring rolls sont également au programme.

..... LES DONBURI

Pour la première fois, Sushi Shop propose une gamme de plats chaud avec sa déclinaison de Donburi. Ce plat traditionnel japonais, composé d'un bol de riz sur lequel on dispose viande, poisson ou légumes vous fait voyager au pays du soleil levant.

Ce plat sera disponible en deux déclinaisons : un Donburi au Bœuf et un autre au Saumon aux notes sucrées et doucement relevées.



DONBURI BŒUF

Bœuf, riz, roquette, carotte, navet blanc, ciboulette, oignon rouge, sauce donburi.

16.90€



DONBURI SAUMON

Saumon, riz, roquette, carotte, navet blanc, ciboulette, oignon rouge, sauce donburi.

14.90€

..... LES SIGNATURE ROLLS

Deux nouvelles recettes très savoureuses viennent compléter la gamme de Signature Rolls lancée en 2015.



VOLCANO ROLL

Un savoureux cœur de saumon et avocat, recouvert d'une julienne de surimi et de saumon, relevé de sauce épicée. Un roll aux saveurs explosives à déguster sans attendre.

Dessus : surimi, saumon, sauce spicy, sweet chili sauce, masago, ciboulette, coriandre
Intérieur : saumon, avocat

9.90€ (8 pièces)



DRAGON TEMPURA ROLL

Laissez-vous surprendre par ce roll croustillant à la crevette tempura surmonté d'avocat fondant, d'une délicate sauce mayonnaise et d'œufs de saumon pour une touche de fraîcheur iodée.

Dessus : avocat, œufs de saumon, sauce mayonnaise teriyaki, piment, coriandre
Intérieur : crevette tempura, avocat, asperge, mayonnaise ponzu

11.90€ (8 pièces)

..... MAKI



TAZUNA MAKI 6.90€ (6 pièces)

Une recette originale qui allie aux classiques avocat et saumon, les saveurs exotiques et croquantes de la grenade, du gingembre et de la sauce goma ponzu.

Saumon, avocat, grenade, ciboulette, sauce goma ponzu, poivre sansho, gingembre, furikake.

CALIFORNIA



SPICY GREEN TEMPURA 5.90€ (6 pièces)

A la fois croquant, frais et piquant, ce maki vous fera voyager en Californie !
Crevette tempura, laitue, ciboulette, sauce mayonnaise wasabi.



TUNA & TRUFFLE 7.50€ (6 pièces)

Thon et truffe, un accord parfait entre deux produits d'excellence.
Tartare de thon, huile et sauce mayonnaise aromatisées à la truffe, ciboulette.

SPRING ROLLS



LONDON SPRING 6.90€ (6 pièces)

Un spring riche en caractère avec son tartare de thon et sa crevette tempura.
Crevette tempura, tartare de thon, avocat, masago, sauce mayonnaise wasabi.

ACCOMPAGNEMENTS



SALADE CONCOMBRE / ALGUES 3.90€

Cette recette japonaise typique marie subtilement la fraîcheur du concombre au goût raffiné de l'algue.



SALADE DE QUINOA SUKEMONO 4.90€

Une salade 100% veggie relevée au poivre sansho qui séduira les amateurs de naturalité ! Un véritable délice acidulé !

Quinoa, grenade, poivre sansho, ciboulette, gingembre, carotte, oignon rouge, sauce goma ponzu

LANCEMENT DE LA NOUVELLE CARTE
DANS TOUS LES SUSHI SHOP EN FRANCE LE 13 JANVIER 2016

Contact RP : Mélanie Guyon / Bureau de presse Pascale Venot
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris / LD 01 53 53 97 27 / melanie@pascalevenot.com



#SushiShop2016 #DonburibySushiShop