

MOMMY KNOWS BEST!

homestyle gerechten uit de Japanse keuken

母の味 ~ *haha no aji* (letterlijk: de smaak van mama) is voor niet-Japanners vaak onbekend terrein. Als we in Osaka zijn, hebben we het voorrecht om te koken met Michiyo, de moeder van een goede vriendin. We zijn dol op de eenvoudige, huisgemaakte gerechten die we nooit ergens anders zouden eten!

Die eerlijke, smaakvolle gerechten – een inspiratie voor bijgerechten in de noedelbar vandaag – spelen nu ook een hoofdrol in onze formules voor privégroepen.

Lees hieronder meer over onze **KOOKWORKSHOPS** en **PRIVATE DINING**-formule!

KOOKWORKSHOPS

Mogelijk van 6 tot 10 personen, op weekavonden (behalve op vrijdag) of in het weekend. Op zaterdag en zondag is een middagsessie ook mogelijk. Een kookworkshop duurt +/- 4u.

Prijs: 75 euro per persoon all-in *

* Inclusief kookles, maaltijden en dranken (aperitief, 2 alcoholische drankjes of verse limonade, onbeperkt water/thee). De deelnemers krijgen achteraf een digitale receptenfiche met extra uitleg en onze adresjes.

Je hoeft doorgaans geen exotische ingrediënten in huis te hebben om Japans te koken! Bij aanvang van de workshop belichten we de basisprincipes uit de Oost-Aziatische keuken en belangrijkste ingrediënten, met vertrouwde alternatieven. Geen kookervaring vereist; we voorzien een uitgebreide mise-en-place en koken zelf mee!

De finale maaltijd bestaat uit verschillende deelgerechtjes met dipnoedels ...

ASARI NO SAKAMUSHI あさりの酒蒸し in saké gestoomde venusshelpjes

POTEETO SARADA ポテトサラダ aardappelsla

TAMAGOYAKI 卵焼き zoete omeletrol

TATAKI たたき kortgebakken steak met fris slaatje

TSUKUNE つくね kipgehaktballetjes in zoete sojasaus

SHAKE NANBAN 鮭南蛮漬 in citrus gepekeld, kortgebakken zalm

TSUKEMEN つけ麺 verse dipnoedels met bouillon

... en een origineel dessertje!

BURAUNI TO MISOKARAMERU ブラウニーとみそキャラメル chocoladebrownie met zoute karamelsaus



Alleen of met z'n twee? We organiseren een open kookworkshop op zaterdag 17/06 om 16u!

Wees er snel bij, want we hebben maar 10 plekjes! Inschrijven kan via info@ramen.gent.

PRIVATE DINING ~ "IZAKAYA STYLE"

Mogelijk van 10 tot 18 personen, op weekavonden (behalve op vrijdag) of in het weekend. Op zaterdag en zondag is middagsessie ook mogelijk. Het startuur bepaal je zelf!

Prijs: 45 euro per persoon exclusief dranken *

* Menu met aangepaste saké mogelijk op aanvraag: 75 euro per persoon (cocktail + 5 kopjes saké)

Aan privégroepen bieden we de mogelijkheid exclusief te toeghangen in onze authentieke *ramen shop*. Tijdens een sessie van +/- 3u bieden we jou en je gasten een menu * van 9 typische gerechtjes uit de Japanse thuiskeuken:

ASARI NO SAKAMUSHI あさりの酒蒸し in saké gestoomde venusschelpjes

GYOUZA 餃子 verse dumpling met varkensvlees & scampi

TAMAGOYAKI 卵焼き zoete omeletrol met gepekeld rammenas

TATAKI たたき kortgebakken steak met fris slaatje & ponzudip

SHAKE NANBAN 鮭南蛮漬け in citrus gepekeld, kortgebakken zalm

EBI KIMUCHI エビキムチ gewokte scampi met pikant kool

TSUKUNE つくね kipgehaktballetjes in zoete sojasaus

TANTANMEN 坦々麺 soep met verse noedels, licht-pikant varkensgehakt, groenten & ei

BURAUNI TO MISOKARAMERU ブラウニーとみそキャラメル chocoladebrownie met zoute karamelsaus

* Aanpassingen volgens vegetarische of andere dieetwens mogelijk mits een seintje vooraf.

LIEVER OP VERPLAATSING?

We brengen de Japanse keuken tot bij jou, op een locatie naar keuze. Mogelijk vanaf 15 personen, op weekavonden (behalve op vrijdag) of in het weekend. Stuur ons een mailtje voor een menuvoorstel op maat.

CONTACTEER ONS!

Stuur een mailtje naar info@ramen.gent of stel je vraag via onze socials @ramen.gent!
Binnenspringen tijdens onze openingsuren kan natuurlijk ook – we zijn er iedere weekdag van 12u tot 14u30 en op vrijdagavond vanaf 17u.