



Japans Restaurant

Amatsu
あまつ

Réchauffer vos plats

Les sushis et les sashimis ont une durée de conservation très limitée et une consommation directe est recommandée. Dans les 2 heures suivant la collecte, les sushis et sashimis peuvent être consommés immédiatement, s'ils sont conservés couverts à température ambiante normale. Le poisson frais ne doit pas dégager d'odeur forte et doit conserver sa texture.

Les consignes de chauffe ci-dessous sont basées sur une consommation dans les 2 heures. Si vous souhaitez consommer plus de 2 heures, placez vos aliments couverts au réfrigérateur dès que possible et suivez les instructions ci-dessous. Les aliments consommés chauds doivent être chauffés au-dessus du point d'ébullition pendant au moins une minute et demie. Votre nourriture doit être bouillante. Nous ne pouvons garantir la durée de conservation après 2 heures de collecte ou de livraison.



Ebifurai

4 minutes dans un four à convection préchauffé à 150 degrés sans couvercle.
(Ne pas mettre d'emballages en plastique dans le four)



Wakame

Sortir du réfrigérateur une demi-heure avant et laisser revenir à température ambiante.
Le pansement (liquide aqueux) est fourni séparément.
Avant de servir, bien mélanger la vinaigrette avec les algues.
Le wakame peut être consommé chaud ou froid. Mélanger le pansement après chauffage.



Small Tempura

Placez directement du réfrigérateur dans le four sans couvercle.
Réchauffer 10 minutes dans un four à convection préchauffé à 150 degrés.
(Ne pas mettre d'emballages en plastique dans le four)
Chauffer brièvement **la sauce** tempura au micro-ondes jusqu'au-dessous du point d'ébullition.



Miso soep

Réchauffer brièvement au micro-ondes en dessous du point d'ébullition.



Gyoza

Réchauffer brièvement au micro-ondes en dessous du point d'ébullition.



Small Sashimi

Couvert, le sashimi peut être conservé à température ambiante pendant 2 heures avant consommation. Attention, le temps de transport de notre restaurant à votre emplacement fait partie de ces 2 heures.

Si vous l'avez placé au réfrigérateur, sortez-le du réfrigérateur une demi-heure à l'avance et laissez-le revenir à température ambiante avec le couvercle en place.



Sushi

Couverts, les sushis peuvent être conservés à température ambiante pendant 2 heures avant consommation. Attention, le temps de transport de notre restaurant à votre emplacement fait partie de ces 2 heures.

Si vous l'avez placé au réfrigérateur, sortez-le du réfrigérateur une heure à l'avance et laissez-le revenir à température ambiante avec le couvercle en place.



Coffret repas blanc (Canard, Poulet, Saumon, Unadon, riz, algues et/ou cornichon)

Réchauffer brièvement au micro-ondes en dessous du point d'ébullition.