

Skissemeny - Kaiseki Gourmet - 23. januar

- Tsukidashi:** * ferske kamskjell
* syrlig laksebuk
* dashi m/ scampi, edamame og sitronzest
* agurkrull med tangsalat og blekksprut

- Sashimi:** * tunfisk, laks, kveite, toro, blekksprut, knivskjell
* rå akkar m/ nori - kokte akkartentakler

- Tsukidashi:** * konbumarinert laks m/ avocado, wasabimayo, lakserogn og pinjekjerner
* lynstekt tunfisk med sitronmiso og salicorn

- Sushi:** * nigiri: laks, tunfisk, kveite, kamskjell
* uramaki m/ scampi, asparges, avocado og mayo toppet med sesamfrø
* uramaki m/ tunfisk, agurk, parmesan, grillet ris og pinjekjerner
* hosomaki med tunfisk og laks med kimchee og flyvefiskerogn

- Tsukidashi:** * breiflabblever med syrlig chilisaus
* grillet akkar med kimchee
* flammestekte knivskjell med sitronmisodressing
-
- * tataki av ytrefilet med misomarinert hvitløk
* ramen med svinebuk, pak choy, vårløk og fjærehinne

- Desa-ru:** * crème brulee med ingefær, vanilje og appelsinzest

- Tsukemono:** sursøt rødløk - pickles av agurk, reddikk og gulrot

- Tang:** sprø sukkertang - søl (dulse) -