



Kaiseki Gourmet - 12. mars 2015

- Tsukidashi:** * edamame
* ferske kamskjell m/ponzu av kamskjellrogn
* strimler av laksebuk med syrlig dressing og vårløk
* kongkrabbesuppe m/ tofu og vårløk

- Sashimi:** * tunfisk, laks, blekksprut, søte reker, hokkkigai
* kråbollerogn og knivskjell

- Tsukidashi:** * konbumarinert laks m/ avocado, wasabimayo, lakserogn og pinjekjerner
* breiflabblever med revet rettich og chili

- Sushi:** * nigiri: laks, tunfisk, kveite, kveitefinne og laksebuk
* gunkanmaki m/ lakserogn og vaktelegg
* gunkanmaki av laks m/ rognskjeksrogn og vaktelegg
* uramaki m/ softshellcrab, mentaiko, asparges og avocado
* hosomaki m/ tunfisk og vårløk

- Tsukidashi:** * kaki ceviche m/ kveite, gulrot og rettich
* grillet akkar m/ kråbollerognkrem
* stekt tofu m/ grønn te dengaku
* flammestekte knivskjell med sitronmisodressing

- * tataki av hest ytrefilet med misomarinert hvitløk

- Desa-ru:** * sushi petit fours

- Tsukemono:** sursøt rødløk - kimchee

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