



Kaiseki Gourmet - 17. januar

- Tsukidashi:**
- * edamame
 - * ferske kamskjell m/ponzu med kamskjellrogn
 - * strimler av laks- og kveitebuk med syrlig dressing
 - * dashi m/ scampi, edamame og sitronzest
-

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

- Tsukidashi:**
- * konbumarinert laks m/ avocado, wasabimayo, lakserogn og pinjekjerner
 - * sildetartar med shisoblader og ingefær
-

- Sushi:**
- * nigiri: laks, tunfisk, kveite, kamskjell, laksebuk
 - * uramaki m/ kongekrabbe, asparges, avocado og mayo toppet med sesamfrø
 - * gunanmaki med fjordreker, rødløk, shiso og chili
 - * gunkanmaki med kveitefinne
 - * uramaki m/ tunfisk og akkar
 - * hosomaki med laks / hosomaki med akkar og ume
-

- Tsukidashi:**
- * ingefærtrukket torskerogn og dashikokt rettich
 - * grillet akkar med kråbollerogn dressing
 - * flammestekte knivskjell med sitronmisodressing
-

- * tataki av hest ytrefilet med misomarinert hvitløk
-

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

Tsukemono: sursøt rødløk - kimchee

Tang: sprø sukkertang - søl (dulse) -