



Kaisekimeny - 10. januar 2015

Tsukidashi:

- * edamame
 - * tynnskåret laksebuk m/syrlig soya, momoiji oroshi og vårløk
 - * hjerteskjell med ørretrogn i ponzu
-

Sashimi:

- * tunfisk, laks, breiflabb, hokkigai, kamskjell
 - * agurk, gulrot og rettich med misodip
 - * agurkrull m/ blekksprut og tang (vingetang, dulse, wakame, remmetang)
-

Tsukidashi:

- * konbumarinert laks m/ avocado, wasabimayo, pinjekjerner og lakserogn
 - * lynnstekt tunfisk m/ sitronmisopasta og salturt
-

Sushi:

- * nigiri: tunfisk, laks, breiflabb, kamskjell
 - * uramaki m/ scampi, asparges, avocado og mayo drysset med sesamfrø
 - * gunkanmaki m/ fjordreker, rødløk og rød chili
 - * hosomaki: spicy tunfisk og laks m/ vårløk
 - * uramaki m/ tunfisk, agurk, parmesan, grillet ris, pinjekjerner og søt soya
-

Tsukidashi:

- * breiflabblever med syrlig chili og rettichdressing
 - * rispapirrull m/ andebryst, andelever og rettich
 - * lynnstekt ytrefilet av storfe m/ misomarinert hvitløk
-

Desa-ru:

- * crème brulee med vanilje, ingefær og revet appelsinzest
-

Tsukemono:

sursøt rødløk - kimchee

Tang:

sprø sukkertang - søl (dulse)