

Meny - Kaiseki Gourmet - 28.04.2012

- Tsukidashi:**
- * ferske kamskjell m/ ingefærdampet rogn
 - * dashi m/ scampi, edamame og sitronzest
 - * hjerteskjell m/ lakserogn i ponzu
 - * tartar av laks og kveite
-

- Sashimi:**
- * tunfisk, laks, kveite, makrell, søte reker, hokkegai
 - * kråkebolleroغن i agurkrull
 - * blekksprut, wakame, hijiki- og agurksalat m/ sesamfrø
 - * rå akkar m/ nori
-

- Tsukidashi:**
- * tunfisktartar m/chevre, rømme og kvernet pepper
 - * konbumarinert laks m/ avocado, wasabimayo, lakserogn og pinjekjerner
-

- Sushi:**
- * nigiri: laks, tunfisk, makrell og kveite
 - * uramaki m/ scampi, asparges, avocado og mayo toppet med sesamfrø og bladgull
 - * gunkanmaki m/ krabbeklør
 - * uramaki m/ tunfisk, agurk, parmesan, grillet ris og pinjekjerner
-

- Tsukidashi:**
- * kongekrabbe på avocadodip dresset med smørsoya
 - * spiresalat m/ ceviche av laks, tunfisk og kveite
 - * kamskjell og shiitake stekt i smørsoya med bonitoflak
-

- * tataki av oksefilet med andelever vendt i aonori
-

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

- Tsukemono:**
- sursøt rødløk

- Tang:**
- sprø sukkertang - søl (dulse) - sjøgressalat m/ chili