

# Kaiseki Vegan - 21. mai 2015

- Tsukidashi:**
- \* edamame
  - \* nukazuke av remmetang og konbu (pickles)
  - \* klar suppe av shiitake og konbu m/tofu, vårløk, fennikel
  - \* bakt søtpotet med shiitakesoya
- 

- Sashimi:**
- \* blandet skårne grønnsaker
    - sauser: lys miso, rød miso, hvitløkstoffu
    - strø: shichimi, sukkertang
  - \* grønnsaksceviche
  - \* kald tofu m/ ingefær og vårløk
  - \* tangsalat i agurkrull
- 

- Tsukidashi:**
- \* spinat med sesamdressing
- 

- Sushi:**
- \* assortert nigiri - paprika, inari, okra, sukkererter
  - \* uramaki -
  - \* hosomaki - agurk m/ syltet plomme
  - \* hosomaki - asparges
- 

- Tsukidashi:**
- \* grillet aubergine m/søt miso og sesamfrø
  - \* artisjokkbolle med ingefærdressing
  - \* hokkaidogreskar med remmetang
  - \* stekt tofu med 3 x misodressing, sitron, rødløk, matcha
  - \* fritert tofu
- 

- Desa-ru:**
- \* frisk skåret frukt
-