

Istimewa menu tulen Jepun

Hidangan di Kogetsu segar, berkualiti, tradisional dan asli dari Kyoto



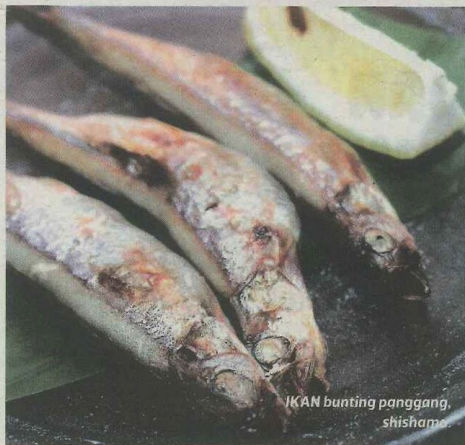
HIDANGAN di Kogetsu mementingkan keaslian sajian Jepun.



SASHIMI salmon segar.



KONSEP restoran yang mendamaikan.



IKAN bunting panggang, shishamo.

Oleh Basyar Mustapha
basyar@mediaprima.com.my

Jika anda penggemar makanan Jepun, restoran Kogetsu di Hotel Saujana Kuala Lumpur harus dikunjungi. Istimewanya, hidangan di restoran ini disediakan chef berpengalaman dari Jepun, Chef Taketoshi Minami yang berasal dari Kyoto.

Hidangan halal itu juga disediakan segar untuk menjamin kualiti dan rasa makanan.

Chef Taketoshi berkata, restoran ini mementingkan keaslian kulineri negara matahari terbit itu menerusi rasa dan penyampaian hidangan.

"Hidangan di Kogetsu bercirikan makanan popular yang asli dari Jepun terutama dari tempat asal saya iaitu Kyoto.

"Walaupun ia bersifat tradisional, ia masih disukai sepanjang zaman. Tiada makanan campuran dan pelik kerana kami ingin pelanggan merasai kekayaan rasa dan budaya Jepun yang asli," katanya yang berada di

Malaysia lebih 10 tahun.

Sebut apa saja jenis hidangan tulen Jepun, ia disediakan menerusi menu promosi istimewa ini.

Daripada tempura (hidangan bersalut tepung dimasak khas supaya tidak banyak berminyak) hinggalah ke sashimi (hidangan makanan laut segar), ia ternyata segar dan berkualiti.

Hidangan tempura yang patut dicuba ialah moriwase iaitu tempura makanan laut dan sayur segar.

Sashimi yang pasti menjadi kegemaran, malah baik untuk kesihatan adalah shake iaitu salmon dan shiro maguro (tuna).

Hidangan mi udon dan soba pula mempunyai enam penyediaan berbeza untuk mereka yang sukakan masakan mi.

Terdapat juga masakan daging istimewa seperti gyu shogayaki iaitu daging masak halia dan sujiriku niko-mi iaitu daging masak pes miso.

Antara hidangan unik yang patut dicuba ialah ikan bunting panggang dipanggil shishamo yang penuh dengan telur ikan yang manis dan sotong panggang bersama sos mayonis wasabi.

Bukan saja makanan enak, lokasi Kogetsu juga menarik. Restoran ini terletak di tepi tasik dengan pemandangan menarik dan tenang sekali gus memberi

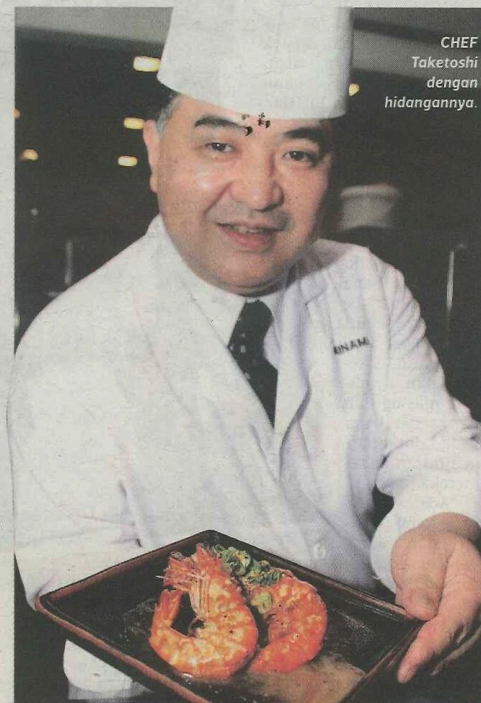
rasa senang semasa menjamu selera.

Kogetsu kini mengadakan promosi makan tanpa had pada setiap hujung minggu dengan harga hanya RM99 ++ seorang.

Berbanding cara hidangan bufet, promosi ini memberi peluang kepada pelanggan untuk memesan hidangan ala carte sebanyak mana yang diingini. Umum tahu harga

hidangan makanan Jepun di negara ini bukanlah murah, jadi promosi ini boleh dianggap sangat berpatutan.

Hidangan tengah hari dalam pakej istimewa ini boleh didapati sepanjang hujung minggu sehingga 30 Jun ini. Untuk pengunjug dengan kad bank CIMB, individu kelima dalam kumpulan tidak akan dikenakan caj.



CHEF Taketoshi dengan hidangannya.