

## Rasakan Pengalaman Bersantap Hidangan Laut di Seasalt

Seasalt mengajak Anda merasakan hidangan laut dengan cita rasa lokal sambil menikmati suasana kapal di lautan.



2 / 10

prev next

**Bali** seolah tak pernah berhenti menawarkan ragam pilihan kuliner. Eksotisme lautan, deburan ombak yang menyisir tepian, serta garam laut olahan lokal, menginspirasi hadirnya Seasalt di **Aila Seminyak**. Di sini, **Seasalt** menawarkan pengalaman bersantap sambil menikmati pemandangan laut bersama suara deburan ombak dan semilir angin.

Selain menikmati citarasa **hidangan laut**, para tamu akan mendapati diri mereka terbenam dalam sensasi berlayar dilautan. Ini berkat desain interior yang menghadirkan nuansa seperti berada diatas kapal. Seasalt dirancang dengan tata letak dan material restoran yang mencerminkan warna lautan dan ombak samudera yang menghasilkan rasa nyaman. Dengan konsep *open kitchen*, para tamu dapat menyaksikan performa dari chef dalam menciptakan masakan. Di area *patio*, bias cahaya matahari yang masuk berpadu dengan desiran angin dan hamparan lautan menghadirkan keterbukaan dan hubungan langsung dengan lautan.

Dengan sedikit sentuhan dari negeri Sakura, cita rasa dari lautan tersaji dalam jajaran hidangannya. Dikreasikan berdasarkan filosofi *"Craft Over Creation"* dari Chef Vivian Vitalis, filosofi dan gairah kuliner chef Vivian menggambarkan tren dan perkembangan menu masakan menuju gaya hidup sehat dan *down to earth*. Segar, alami dan organik adalah esensi dari masakannya yang mengedepankan rasa alami dari suatu bahan baku sebagai bagian untuk mengekspresikan diri. Segala sesuatu di **Seasalt** diproduksi secara lokal dengan memberdayakan nelayan sekitar, untuk mengirim mackerel, dan petani garam di Kusamba Bali yang diproduksi secara tradisional.

Setiap kunjungan adalah sebuah pengalaman. Membuka sesi bersantap, *waiter* akan membawa nampan berisi hidangan diatas meja. Berbentuk layaknya sebuah terumbu karang didasar laut disertai palu yang menyerupai alat pukul instrument musik dari bali yaitu Gangsa. Tak lama *waiter* akan langsung menghancurkan karang secara perlahan-lahan dari segala sisi. *Smoke Mackerel Mayo* muncul dari persembunyian digundukan garam berentuk karang. *Rillettes Mackerel* kecil dengan mentega dan mayones terbanglusk rumput laut dihidangkan bersama roti lembut siap disantap.

Salah satu menu andalan dari **Seasalt** adalah *White Snapper*. Secara visual hidangan ini terlihat seperti ikan kakap terkubur dalam pasir dan dihiasi cangkang hewan laut serta bebatuan disekitarnya. Rasanya seperti melihat kecantikan bibir pantai ada dalam sepiring *White Snapper*. Chef Vivian mengadaptasi "Shikojji", yakni nasi hasil fermentasi yang dicampur dengan garam laut. Shikojji juga merupakan tradisi khas Jepang yang dapat melunakkan daging dan ikan dan member rasa umami yang alami. Ikan Kakap putih yang dipanggang dengan garam tersebut menjelaskan tentang segala hal yang bisa penikmatnya temukan dengan gaya Edomae Seafood modern. Meski dipanggang dengan garam namun *White Snapper* terasa tidak terlalu asin. Menurut Chef Vivian garam tersebut menghasilkan ikan yang lembab dan sempurna.

Menu lain yang tidak dapat dilewatkan adalah *Butterfish* yang menyegarkan pandangan mata berisi *miso honey roasted, carrot puree, acar wortel* dan *citrus reduction*. Kecantikan Berry Margarita tertuang dalam gelas mengantarkan kesegaran sensual dari campuran Raspberry, Blueberry, Lemon, *Lime Juice* dan *Sweet Salt*. Menutup kegiatan bersantap ditepi laut, *Green Tea Namelaka* yaitu olahan *green tea cake* dengan es krim kacang merah menutup perjalanan kuliner di Seasalt. (WHY) Foto: Dok. Seasalt

THIS ISSUE



TRENDING RIGHT THIS VERY SECOND



NEWS  
Berbagai Manfaat Soso Dari Madura



NEWS  
Tampil Segar dan Mewah dengan Lipstik Terbaru Chanel



NEWS  
Young Living Essential Oils Telah Hadir di Indonesia



NEWS  
Nostalgia Masa Kecil Bersama Clinique X Crayola



NEWS  
Maybelline Luncurkan Produk Kolaborasi dengan Shayla Mitchell



JOIN OUR COMMUNITY



STYLE SCOUT



Intip Gaya Para Selebritas Kala Menghadiri Pembukaan Kembali Butik Gucci-Ginza



Tweets by @dewimag

Dewi Magazine @dewimag  
Komposisi Manik-manik yang Diolah Kembali dengan Gaya Berbeda bit.ly/2lvx33



Embed

View on Twitter



12 friends like this

Majalah Dewi  
26 minutes ago  
Trik Agar Instagram Stories Anda Semakin Seruf bit.ly/2up8BZF



Trik Azar Instagram Stories A...



Preferred HOTELS & RESORTS  
SAVE UP TO 20%  
Parkyard Hotel Shanghai  
Shanghai, China  
FIND A HOTEL

0 Comments dewimagazine.com Login

Recommend Share Sort by Best

Start the discussion...  
LOG IN WITH OR SIGN UP WITH DISQUS  
Name

### ARTIKEL LAINNYA

ALSO ON DEWIMAGAZINE.COM

#### Penyanyi Legendaris Glen Campbell Tutup Usia

1 comment • 21 days ago

Ryna Safitri — Selamat jalan koboy ... kamu lupa tapi kami selalu ingat ...  
https://www.youtube.com/wat...

#### Karl Lagerfeld Pilih Willow Smith sebagai Ambassador Baru untuk Chanel

1 comment • 1 year ago

Davina Wanda — Kami IDR Poker merupakan Agen Poker Online Terbaik & Terpercaya\* Freechips 10rb (min depo pertama Rp 100rb).\* Bonus new ...

#### Gaya Para Tamu di Peragaan Busana Tory Burch Koleksi Spring/Summer 2016

1 comment • 1 year ago

Esther Huang — Kami Agen JagadPoker Penyediaan Jasa Poker Online Terbaik & TerpercayaAYO SEGERA DAFTARKAN DIRI ...

#### Kuda Pustaka Perpustakaan Keiling Karya Budayawan Nirwan Arsuka

1 comment • 1 year ago

Nurul Dini Indriyani — Saya tertarik dengan tulisan anda mengenai perpustakaan diatas, kunjungi balik ya di Mengenai Perpustakaan

Subscribe Add Disqus to your site Privacy DISQUS



#### Manjakan Diri Anda dengan Mengunjungi Angelita, Tea Salon & Patisserie

Berlokasi di Bali, Angelita, Tea Salon & Patisserie akan membuat hari Anda menyenangkan dengan sajian kue - kue dan teh beraroma buah serta bunga yang segar....

READ ARTICLE >



#### Nafas Bali yang Kental Kini Ada di Intercontinental Bali Resort

Identitas khas Pulau Dewata di Intercontinental Bali Resort melalui mural dan desain hasil lukisan tangan. ...

READ ARTICLE >