



## SEASALT SEMINYAK – COASTAL DINING WITH A FRESH BUZZ

Tepat pada tanggal 20 Mei 2017, Seasalt yang berlokasi di Alila Seminyak resmi dibuka untuk umum. Terinspirasi dari pemandangan pantai dengan hamparan garam laut, Seasalt ingin menyajikan berbagai hidangan seafood dengan sedikit sentuhan citarasa masakan Jepang yang berbeda di sekitar kawasan Seminyak, Bali.

Oleh: Aletta Sumampouw

**B**eragam sajian di tempat ini dimasak dengan menggunakan bahan baku pilihan. Beberapa kreasi yang tentunya sangat menggiurkan adalah Sea Salt Baked Fish, Niçoise yang merupakan salah satu salad Perancis yang terkenal segar sangat cocok disajikan dengan Katsuboshi dan *Two-Year-Old Black Miso*, juga *Blue Swimmer Crab* yang adalah keping mayones berpadu dengan *Chawanmushi*, dan berbagai hidangan laut lainnya dengan rasa dan sajian yang spektakuler.

Di samping menikmati hidangan laut berkualitas, para tamu juga akan menikmati suasana Seasalt yang didesain unik, mencerminkan warna dan gelombang laut. Gaurang Kherka dari URBNarc sebagai desainer Seasalt, ingin membawa para tamu menikmati suasana restoran menyerupai tempat tinggal di pinggir pantai yang didominasi oleh warna laut, dekorasi nyaman, serta dapur terbuka seperti layaknya orang yang sedang bersantap di tepi pantai.

Chef Vivian Vitalis yang begitu berpengalaman, menyajikan berbagai kreasi baru yang nikmat khusus untuk Seasalt. Chef Vivian yang berasal dari Sabah, Malaysia Timur menghadirkan keterampilan dan gaya kulinernya yang unik bersama Chef Johann Lafer dengan bintang Michelin Le Val d'Or di Stromberg, Jerman, dan San Ito di Jepang pernah mendapat *award* saat bekerja di Restoran Jepang Gonbei dan Starhill Gallery, Kuala Lumpur.

Dengan filosofi gaya hidup sehat, Chef Vivian telah mempersiapkan berbagai produk lokal termasuk hasil laut yang segar, alami, dan organik yang pada akhirnya melahirkan berbagai menu nikmat dan lezat khusus bagi para tamu Seasalt. Salah satu set menu baru Seasalt yang dirancang untuk paket berdua adalah Shio Koji, sajian tradisional Jepang. Shio Koji merupakan fermentasi nasi yang dicampur dengan garam laut, *tenderizes meat*, dan ikan sehingga tercipta rasa *umami* alami. *Let's go to Seasalt !!!*



### Seasalt

Alila Seminyak, Jl. Taman Ganesha No. 9,  
Seminyak, Bali  
0361 - 3021889