

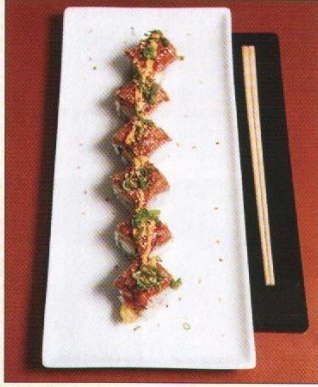
Yayın Adı Esquire
Referans No 33272756
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.11.2013
Etki Tarafsız
STxCM 154,44

Küpür Sayfa 4
Tiraj 8245
Sayfa 104

İOKİ'YE ÖZEL SUŞİLER

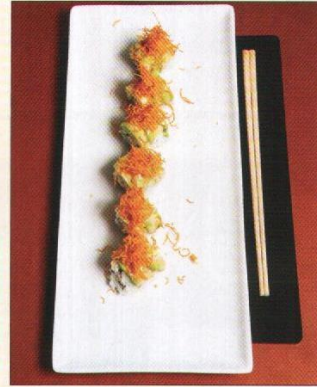
Gideceğiniz her Japon restoranının, kendine özel spesiyalleri ve tatları olacağını daha önceden belirtmiştik. İoki'nin şefi Keizo Okita'nın lezzetli ellerinden çıkan suşi çeşitlerini, sizler için tattık. İşte, yolunuz İoki'ye düştüğünde mutlaka denemeniz gereken suşi çeşitleri...



İSTANBUL EBI
Tempura karides, ton balıklı İoki özel sosu ve İoki özel mayonez.



TORNADO
Yengeç, avakado, salatalık, patates ve İoki özel sosu.

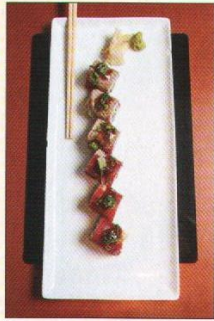


TIGER
Tatlı patates, avakado ve İoki özel sosu (Yengeç, karides ve mayonez karışımı.).



Zuma: Londra ve Hong Kong'da sunduğu lezzetler ile rüştünü ispat eden Zuma; Ortaköy'de, birbirinden lezzetli Japon yemekleri sunuyor.
www.zumarestaurant.com

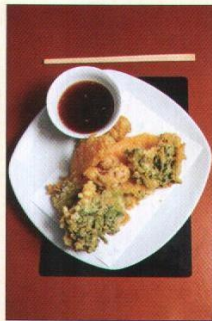
İOKİ'DEN FARKLI TAVSİYELER



DOUBLE TUNA



BATAYAKI ROLL



YASAI TEMPURA



TEPPENYAKI BEEF

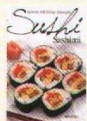
UÇAN BALIK YUMURTASI

Uçan Balık Yumurtası'nın bir diğer adı; "Tobiko"dur. Bazı suşi çeşitleri servis edilmeden önce, tobiko ile süslenir. Dört farklı rengi mevcuttur.

- **Yeşil:** Wasabi ile yapılır.
- **Siyah:** Mürekkep balığının mürekkebiyle yapılır.
- **Kırmızı:** Acı biberle yapılır.
- **Sarı:** Bir tür Uzak Doğu meyvesi olan "Yuzu" ile yapılır.



KİTAPLIK



JAPON MUTFAK SANATI
Sushi-Sashimi
Boyut Yayın Grubu
Fiyat 28,82 TL



YENİ BAŞLAYANLAR İÇİN SUSHI
Marian Keyes
Artemis Yayınları
Fiyat 22 TL



SUSHI SASHİMİ TOFU
Dönence Yayınları
Fiyat 35 TL



Miyako: Swissotel The Bosphorus bünyesinde hizmet veren Miyako, İstanbul'un en iyi ve en lüks Uzak Doğu restoranlarının başında geliyor.
www.miyakorestaurant.com

