



Chef Tumijan

FOTO-FOTO: BISNIS/ALFIN ARIFIN

ALFIN ARIFIN  
*Bisnis Indonesia*

## Rasa Jepang di **Kota Gudeg**

**K**ecapan lidah tidak bisa ditipu. Tak heran tiap restoran berusaha menjaga pelanggannya agar kembali datang. Konsistensi restoran menjaga rasa, menawarkan kekhasan suasana, dan keseriusannya memberikan kelezatan masakan andalannya.

Jika berkunjung ke Hotel Grand Quality Yogyakarta yang terletak di Jalan Laksda Adisucipto No 48, maka akan menemukan Nagoya Japanese Restaurant yang konsisten dengan menu asal Negeri Matahari tersebut selama 10 tahun.

Sejak awal restoran ini memiliki konsep ruang terbuka lokasinya terletak dipinggir kolam renang dengan dua meja *teppanyaki* yang siap menyajikan aneka masakan yang segar dan hangat.

Untuk memberikan suasana baru, pada 2005 Nagoya melakukan pembenahan menjadi restoran tertutup menggunakan kaca bening dengan ornamen khas Jepang dan sebuah meja *teppanyaki* baru.

Memasuki restoran ini akan disambut seorang pelayan memakai pakaian adat Jepang motif bunga khas Negari Sakura itu dengan alunan musik khas Jepang yang tenang menyejukkan suasana.

Pengunjung diperkenankan memilih dua jenis tempat duduk berdasarkan menu yang dipesan a.l. *unagi kabayaki*, *sushi-sashimi*, *shabu-shabu*, dan *yakiniku*.

### Atraksi koki

Dengan konsep *fresh from the oven*, Nagoya menggunakan konsep *teppanyaki*, pengunjung akan dipersilakan duduk melingkar mengelilingi meja berbentuk persegi.

*Teppanyaki* merupakan masakan andalan restoran ini, menyajikan makanan *fresh*, dimasak secara langsung dengan atraksi dari



Tsuki



Yakiniku



Sashimi



Sushi

sang koki, dan disajikan hangat kepada para tamu.

Salah satu paket yang bisa dipilih dari konsep masakan *teppanyaki* ini adalah *shinjuku*. Pelanggan akan mendapatkan paket yang berisi salad, *appetizer*, *assorted vegetables*, *prawn*, *salmon*, *snapper fish*, *tenderloin of beef*, *bean sprout*, *steamed rice of fried rice*, *soup*, *teppan ice cream* atau *mixed fruit*. Cara menghidangkannya dilakukan secara bertahap.

Masakan yang lezat, bahan yang segar, serta atraksi koki Nagoya Japanese Restaurant Tumijan yang memukau adalah sajian utama dalam paket ini. Usai memesan, koki akan menyiapkan bahan yang akan diolah menjadi paket *shinjuku*. Daging, ikan dan sayuran segar diletakkan dalam sebuah piring untuk diperlihatkan pemesan.

Atraksi semakin menarik ketika koki memainkan pisau untuk membagi daging beberapa bagian dan membolak-balik daging serta *seafood* di atas wajan besar. Wadah garam dan merica menjadi piranti yang digunakan untuk memukau pelanggan.

Kepulan asap mulai terlihat berwarna kecoklatan dan harum yang menyeruak dari masakan, siap menggoda langsung pelanggan yang dimanja di depan meja *teppanyaki*. Sebagai servis tambahan, koki memperbolehkan pelanggannya untuk meminta masakannya diolah matang atau setengah matang, menyesuaikan selera pelanggan.

Lidah pelanggan dimanja dengan *seafood*

### Meski bumbu minimalis, makanan tetap lezat dengan rasa gurih bercampur aneka saus.

sebagai hidangan usai paket *shinjuku*. Perpaduan antara udang, kakap dan salmon lengkap dengan bawang bombai dan brokoli yang dibumbui margarin, garam, merica, kecap asin khas Jepang langsung mendecak lidah.

Memperkaya rasa dari hidangan utama, Nagoya menyediakan tiga macam sambal sekaligus bumbu a.l. saos uli, *almond*, dan *ponzu*. Tak lengkap hidangan *shinjuku* di meja sampai ke perut tanpa adanya nasi. Menemani hidangan utama, semangkok nasi lembut pulen khas Jepang dan Oca, minuman teh khas Jepang, siap terhidang di meja.

*Teppanyaki*, menurut Chef Tumijan, menawarkan bumbu yang minimalis hanya margarin, merica dan kecap jepang.

Meski bumbu minimalis, makanan tetap lezat dengan rasa gurih bercampur aneka saus.

Paket *shinjuku* ini dihargai Rp199.900. Untuk menikmati satu paket *teppanyaki* lainnya, pelanggan bisa memilih harga dengan kisaran Rp110.000 sampai Rp450.000.

Harga ini terbilang murah karena diperuntukkan untuk rombongan dan keluarga. Apalagi selama menikmati hidangan, pelanggan juga akan ditemani atraksi koki yang menarik. ([redaksi@bisnis.co.id](mailto:redaksi@bisnis.co.id))



Teppanyaki shinjuku