



FOTO-FOTO: REPRO



# Promo 12 jam

**EDWINA**  
Kontributor *Bisnis Indonesia*

**Konsep *all you can eat* membuat pengunjung bisa menambah porsi makanan hingga berkali-kali tanpa beranjak dari tempat duduk.**



**K**onsep restoran *all you can eat* identik dengan menu yang disajikan secara prasmanan. Pilihan makanan biasanya berupa sajian kuliner Nusantara atau *western food*. Kini penyuka kuliner Jepang bisa menikmati hidangan rebus khas Jepang *shabu-shabu* dengan konsep *all you can eat*.

Sekai Restaurant dengan spesialisasi masakan Jepang menawarkan menu *shabu-shabu* dan sushi. Kedua jenis masakan ini disajikan dengan promo *all you can eat* dan *ala carte*. Kebanyakan restoran membatasi promo makan sepuasnya pada waktu-waktu tertentu, Sekai malah menjadikan konsep ini sebagai keunggulan utama dan bisa dinikmati setiap hari selama pukul 10.00 - 22.00.

Sebelum menyantap hidangan *shabu-shabu*, *appetizer* berupa *sekai salad* atau *agedashi tofu* bisa dinikmati lebih dulu. Hidangan *shabu* terdiri dari potongan tipis daging sapi impor dari Selandia Baru, aneka sayuran seperti jamur *shitake*, *enoki*, *baby pok choi*, sawi putih, lobak, wortel, dan daun bawang, tahu jepang atau tofu, serta udon. Nasi putih hangat turut disajikan.

Berbagai hidangan itu kemudian direbus dalam panci berisi *combu*, air kaldu yang terbuat dari ganggang laut. Kompor listrik pun tersedia di atas meja. *Shabu-shabu* dinikmati dengan dicocol ke saus *ponzu* yang rasanya mirip kecap asin.

Saus *ponzu* yang terbuat dari rumput laut telah diracik sehingga pas dengan lidah orang Indonesia. Rasa saus ini perpaduan asam, manis, dan asin. Selain saus *ponzu*, ada saus khas Sekai yang terbuat dari campuran wijen dan saus tomat, serta *gomatere* yang

terbuat dari kacang mete. Pengunjung bisa memilih saus yang diinginkan untuk dinikmati bersama *shabu-shabu*.

Kuah kaldu (*combu*) *shabu-shabu* pun terasa gurih karena salah satu bahan dasar kaldu adalah ganggang laut (*hondasi*). Sekai menyediakan bumbu tambahan (*condiment*) untuk menambah rasa dan aroma kuah *shabu-shabu*. Bumbu tambahan ini terdiri dari bawang putih yang dicacah, potongan cabai rawit, lobak, dan daun bawang.

*Seafood snacks* seperti *fish ball*, *squid ball*, *chikuwa*, dan *crab stick* bisa ditambahkan ke rebusan *shabu-shabu*. Setelah puas menikmati *shabu-shabu*, hidangan penutup seperti puding, es krim, atau buah potong bisa dicicipi. Tidak lupa teh hijau (*ocha*) panas atau dingin disediakan untuk melengkapi menu ini. Hidangan *all you can eat shabu-shabu* ini bisa dinikmati seharga Rp125.000.

"Konsep *all you can eat* membuat pengunjung bisa menambah porsi makanan hingga berkali-kali tanpa harus beranjak dari tempat duduk. Tinggal panggil para pelayan, makanan segera ditambah," kata Sekai Restaurant Manager Ahmad Isnaeni kepada *Bisnis* belum lama ini.

Jika memilih *all you can eat* sushi, pengunjung akan disuguhkan *appetizer sekai salad* atau *miso soup*. Sushi yang disediakan untuk menu ini terdiri dari 25 jenis sushi dari lima kriteria antara lain *nigiri sushi*, *maki sushi*, *spicy roll*, *gunkan sushi*, dan *hand roll sushi*. Pengunjung akan diberikan satu piring berisi

tiga jenis sushi, jika sudah habis, pengunjung masih bisa memesan sushi dengan varian yang berbeda.

Peminat *all you can eat sushi* pun mendapat *desert* berupa pilihan puding, es krim, atau buah potong. *Ocha* pun termasuk dalam paket ini. Seperti halnya *shabu-shabu*, paket *all you can eat sushi* ini juga seharga Rp125.000.

Jika tidak ingin menikmati paket *all you can eat*, *shabu-shabu* dan *sushi* tetap bisa dinikmati dengan *ala carte*. Menu *ala carte* menawarkan pilihan daging sapi impor dari dan Selandia Baru, *wagyu*, dan *seafood*. Harga menu *shabu-shabu ala carte* ini berkisar Rp110.000 - Rp235.000.

Selain menu *shabu-shabu* dan *sushi*, Sekai Restaurant juga menyajikan menu *japanese BBQ* atau *robotayaki* dan jajanan khas Jepang *Yakitori*. Pilihan *robotayaki* antara lain daging sapi impor dari Australia,

*wagyu*, dan Selandia Baru, daging kambing, ayam, udang, sosis, ikan sanma dan ikan saba yang diimpor dari Jepang. *Steak* ala Jepang ini dijual seharga Rp45.000- Rp245.000.

*Yakitori* yang disajikan seperti sate ini mempunyai aneka jenis seperti daging sayap ayam, daging ayam dengan daun bawang, bakso, cumi, udang, tiram, jamur, telur, jagung, dan ubi. Aneka bahan makanan ini dibakar, disajikan menyempurnai sate dan disantap dengan *mayonnaise* atau lelehan keju. *Yakitori* bisa dinikmati seharga Rp11.000 - Rp36.000, sedangkan harga minuman Sekai Restaurant berkisar Rp9.000 - Rp36.000. ([redaksi@bisnis.co.id](mailto:redaksi@bisnis.co.id))