

Budapest, 2009. szeptember 24. - A 10 éve Magyarországon működő Sushi Sei étterem újabb take-away bárral bővíti budapesti hálózatát. Az ország 100. legjobb étterme között szereplő japán konyha új tagja a Kazinczy utcában nyílik. A konyhafőnök, Kusomoto Seiichi szerint a magyarok egyre inkább vágnak a különleges ízekre, miközben keresik a természetes alapanyagokat.

„A magyarok egyre jobban szeretik a nyers halat és az egzotikus japán ízeket, mint például a wasabi torma, vagy a csípős gyömbér” – mondta a most nyíló sushi bár kapcsán Kusomoto úr, a Sushi Sei étterem konyhafőnöke. A nyitottabb fogyasztói szokásokhoz igazodva az Új Udvarban található Sushi Sei étterem immár három sushi bárt működtet Budapesten. Az óbudai és a Régiposta utcában található bárok után 2009 szeptemberétől a Kazinczy utcában is megkóstolhatják a japán konyha remekeit az ínyencek.

Az ország 100 legjobb étterme között szerepelő (TOP 100, Népszabadság, 2009) Sushi Sei étteremet Kusomoto Seiichi Sushi Mester vezeti, aki Oszakában sajátította el a sushi készítés művészetét. A mester 38 éve készíti a sushit, ez idő alatt számos saját receptet is kitalált: speciális recept alapján készíti a sushi rizst, a Sei makit, és az egyedülálló Budapest makit is. Az étteremben és a sushi bárokban kapható ételekhez a magyar zöldségeken kívül minden alapanyag Japánból érkezik.

[Sushi Sei Weboldala](#)