



[<http://2.bp.blogspot.com/-gH0TRR0UUn4/UBrQsjV-KRI/AAAAAAAAADpQ/jwMG4KPr2hl/s1600/dd4.jpg>]

Pour les vrais fans de cuisine japonaise, la cité ardente est un désespoir, on est bien d'accord. Malgré certaines tentatives, on est loin, bien loin, de manger des sushis corrects par chez nous.



[http://2.bp.blogspot.com/-GZeGt4T4Ybo/UBrRMUvH_MI/AAAAAAAAADpQ/Ng2amR9xtMo/s1600/746743_302_302_FSImage_1_Oishii_019.jpg]

Heureusement la région, voire l'Eurégio, regorge d'adresses merveilleuses.

En tant que spécialiste de ce qui est bon et japonais, je vous conseille vivement le restaurant [Oishii](http://www.oishiihasselt.be/) [http://www.oishiihasselt.be/] à Hasselt. D'abord la déco vous mettra à l'aise, c'est beau, bien étudié, on peut même dire raffiné, parfait pour un souper romantique. Vous n'y trouverez cependant pas les plats traditionnels (qu'on trouve nulle part d'ailleurs) mais niveau sushis/makis/sashimis vous aurez du top !

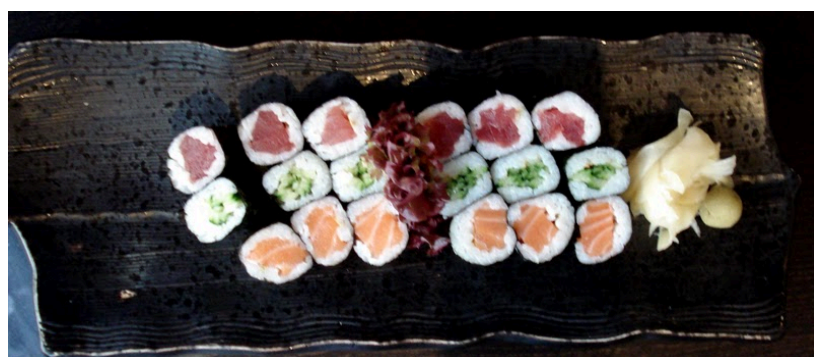
Les deux fois où j'y suis allée j'ai pris les sashimis, j'ai pas résisté, j'aime trop ça les bons sashimis, et là OUI ils sont bons (et frais évidemment c'est la moindre des choses, cependant ce n'est pas le cas partout).

De plus, le cuistot (japonais) vous présente ça, comme là-bas, de la plus jolie des manières avec le wasabi en forme de petites feuilles, le saumon arrangé en bouton de rose, chaque poisson est finement coupé en tranche régulière (comme il se doit!) et le tout est décoré de petites feuilles de shiso que vous devez absolument goûter si vous ne connaissez pas.



[<http://2.bp.blogspot.com/-xHMO2nWknIE/UBrQ53Dr-NI/AAAAAAAAADpQ/9IHb4EjPMIk/s1600/DSC09843.jpg>]

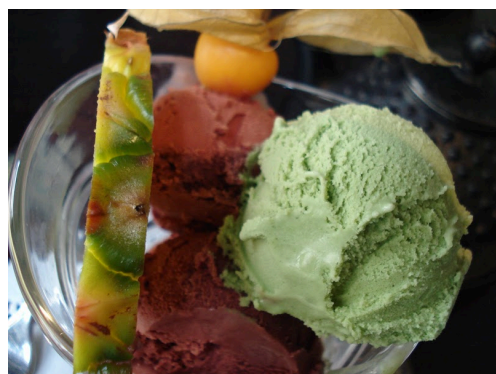
Sashimi - Oishii, Hasselt



[<http://2.bp.blogspot.com/-GKBHfZgTUSk/UBrQ8TPynSI/AAAAAAAAADpQ/qoNbw9b9D-E/s1600/DSC09844.jpg>]

Makis - Oishii, hasselt

Nous avons aussi testé pour vous, parce que nous sommes très dévoués (hem), les makis. Et bien, les makis ils sont parfaits bien évidemment. Thon, saumon, concombre/avocat et son petit gingembre vinaigré indispensable à manger entre les goûts pour "nettoyer" la bouche ou juste parce qu'on aime ça.



[http://1.bp.blogspot.com/-YD22_b5262w/UBrRAcpf8cl/AAAAAAAAADpQ/UUGhfdPQdz0/s1600/DSC09847.jpg]

Glace macha/haricot rouge

Au Japon, on mange pas vraiment de dessert, mais vu qu'on est en Europe, à l'Oishii y'a évidemment des desserts. Je vous conseille la glace macha et haricot rouge. Au Japon on mange souvent les haricots rouges en confiture sucrée dans des beignets ou des petits gâteaux fourrés, pour un européen ça peut paraître surprenant, mais c'est très bon. Le macha c'est la version raffinée du thé vert, celle que l'on utilise dans la cérémonie du thé.


Niveau budget, à deux, avec plats, desserts, boissons (bières et thé), nous avons payé 57 €, ce qui est relativement bon marché pour ce genre de produit.

Oishii [<http://www.oishiihasselt.be/>] : Zuivelmarkt 21 - 3500 Hasselt - Tel : 011 243 506

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 18h à 22h, le samedi sans interruption entre 12h et 22h30

Publié il y a 2nd August 2012 par [Floche](#)

Libellés: [Restaurant](#)

 0 Ajouter un commentaire

Saisissez votre commentaire...

Commentaire :

Publier

Aperçu