

NORWEGIAN-אוהיו יפן: מסעדת HASUKI, חוויה ייחודית ב-AQUA

Posted on 24 במרץ 2025 by עוזי בכר



מסעדת Hasuki היא הגרסה המלוטשת והעכשווית של Teppanyaki הידועה באוניות נורווג'ן קרוז ליין. הצטרפנו לצוות החברה לערב שכולו טעמים מופעי להטוטנות ובידור. כמה עולה התענוג?

Categories: חדשות, ראשי

Tag: [מסעדת Hasuki](#), [Norwegian Aqua](#)

מסעדת האסוקי (**Hasuki**), היפנית באונייה החדשה **Norwegian Aqua** היא הגרסה המלוטשת והעכשווית של מסעדת **Teppanyaki** הידועה בצי אוניות נורווג'ן קרוז ליין. אחרי חוויית טעמים וניחוחות בערב הקודם במסעדת **Sukhothai** התאילנדית, החלטנו להישאר באזור הגיאוגרפי של מזרח אסיה, מה שהתברר כהחלטה נבונה.

מסעדת Hasuki ממוקמת בסיפון 6 (קדימה), היא מסעדת נושא ולכן הכניסה אליה כרוכה בתשלום נוסף של 60 דולר לאדם. שעות הפתיחה: 17:00 עד 21:00 וקוד לבוש: Smart Casual.

התפאורה

העיצוב של המסעדה מאוד מלוטש, כולו בגוונים של כחולים ופסים לבנים. כלי החרס הלבנים עם איורים שחורים, המוצגים בכניסה על מדפים שחורים יוצרים הפרדה בין מתחם הכניסה לישיבה וקושרים הכל יחד בצורה הרמונית. יש מספר גדול של עמדות גריל היבאצ'י עם מקומות ישיבה לשניים עשר מסביב כל אחת מהעמדות.



מסעדת Hasuki היפנית ב-Norwegian Aqua. צילום עוזי בכר
בידור

למי שזו הפעם הראשונה, חלק לא קטן מהחוויה הוא השף עצמו שמשמש גם כשחקן. שלנו היה די משעשע, שמר על התלוצצות ערה מהרגע שהציג את עצמו והחל להכין את הגריל לבישול. קול השירה שלו היה טוב להפליא, והוא עודד את כולנו לשיר יחד, תוך כדי צפייה ערה בהכנה, שירה וטעימה.

https://www.youtube.com/watch?v=s_b4oj3T2xs

התפריט

כל הארוחות במסעדת Hasuki כוללות מרק, סלט, מנה ראשונה לבחירה וקינוח.

האורז המטוגן הוכן לפני ההגשה של המנות ושימש 'קרב קפיצה לבמה' עבור השף. המנה הוכנה על הגריל עם אורז לבן, ביצים, שום ורוטב סויה. הוגשו מנות נדיבות, ואם תרצו עוד, הן תמיד זמינות. השף ביצע להטוטים באמצעות הביצים ודאג אף להוכיח את יכולותיו ושלח את אחת הביצים בדיוק לתוך הכובע (צפו בסרטון הקצר).

לאחר שהתיישבנו והמשקאות הוגשו, קיבלנו את המרק והסלט, זהים לכולם: **MISO SOUP** - מוגש בכלי שחור מעוטר ומסורתי. תערובת של פטריות, דאשי (סוג של ציר מהיר הכנה המשמש כבסיס לרטבים ומרקים אחרים), וואקמה (אצה השייכת לקבוצת אצות הים החומות) וטופו. מנת פתיחה טובה ומומלצת. מאוד קלילה ומאפשרת להמשיך במהירות לסלט - **Seaweed Salad**, סלט אצות צבעוני ברוטב ג'ינג'ר המוגש בכלי זכוכית קטן ומכיל מלפפונים, עגבניית שרי, אצות וכרוב.



מסעדת Hasuki היפנית ב-Norwegian Aqua. המרק והסלט. צילום עוזי בכר



מסעדת Hasuki היפנית ב-Norwegian Aqua. עוף עם אטריות אודון. צילום עוזי בכר
אפשרויות הפתיחה למנה עיקרית כוללות: **New York Strip** (רצועת בקר), **Chicken Yaki Udon** (עוף עם אטריות אודון), **Seafood** פירות ים (שרימפס ג'מבו, צדפות ים, קלמרי), **Teriyaki Glazed Tofu** (טופו מזוגג טריאקי) ו-**Vegetable Yaki Udon** (ירקות עם אטריות אודון). ניתן גם ליצור שילובי סט כמו לדוגמא: **Asuka** - רצועת בקר ושרימפס ג'מבו.

הבחירה שלי הייתה מנת פירות ים שהייתה באמת מעולה (חוות דעת של מומחה בכובע השני שלי בחיים, וטרינר בפיקוח על מזון מן החי), אם כי כל הסובבים טעמו מכל המנות. המלצר הגיש שני רטבים, אחד בהיר יותר והשני צהבהב. אני אף פעם לא זוכר איזה רוטב מתאים לבשר ואיזה מתאים לירקות, אז אני משתמש בשניהם ואוהב אותם בכל שילוב.

לקינוח, האפשרויות הן: **Green The Cake** עוגת תה ירוק (מוגשת עם גלידת תה ירוק וקשיו) או **Fruit Sashimi** ששימי פירות (פירות אקזוטיים). בחרתי את העוגה ולא התאכזבתי.

השירות מסעדת Hasuki היה פנטסטי. המשקאות והמנות הוגשו בזמן, וכל ההזמנות היו מדויקות. לחברה אחת בשולחן שלנו יש אלרגיה, היא הודיעה למסעדה יום קודם ובחרה את התפריט שלה מבעוד מועד. השף הראה לה את המרכיבים והמנה שלה הוכנה בנפרד. NCL מתמסרת לספק לאורחים עם אלרגיות או רגישויות, מזון בטוח ואיכותי, אותו ראינו לאורך השיט ודי הרשים אותי.

המלצות נוספות: אם אתם מתכננים לאכול במסעדת Hasuki, כדאי להזמין מקום מראש. המסעדה מתמלאת במהירות כפי שרוב מסעדות הנושא. בסך הכל, הארוחה שלנו הייתה לא רק טעימה אלא די מהנה! אני ממליץ בחום לכל מי שמפליג באוניות החדשות של נורוויג'ן קרוז ליין.

שייט טעים ומהנה!

<https://www.youtube.com/watch?v=AtKf6Euhmck&t=46s>

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרנל חלום של הפלגה](#)" הייחודית בעולם הקרוזים. כ-15,700 חברים

.There are no comments yet