
MEDIA REPORT OCTOBER 2024

SUMIBI JAPANESE RESTAURANT - THAMRIN



SUMIBI




MEDIA EXPOSURE

POP MAMA | Published Date : 24 October 2024 | Platform : Website | [Website Link](#)

POP MAMA POPPAPA Community Pregnancy - Baby - Kid - Big Kid - Life - Q

Ebi Jumbo Genshiyaki ala Restoran Tradisional Modern Jepang

Ebi jumbo genshiyaki ala restoran Jepang memadukan teknik panggang tradisional dengan rasa gurih!
24 Oktober 2024



Cindini Febriani

Share: [f](#) [x](#)

Kummy BUNYUNG, BAHAN DI KULKAS MAU DIMASAK APA? DOWNLOAD KUMMY APP AJA!
[DOWNLAD SEKARANG](#)

Follow Popmama untuk mendapatkan informasi terkini. Klik untuk follow WhatsApp Channel & Google News

Pada kali ini Popmama.com berkesempatan untuk meliput salah satu restoran baru yang bernuansa Jepang, restoran ini adalah Sumibi yang telah membuka cabang terbarunya di kawasan Thamrin, Jakarta Pusat.

Setelah sukses memikat hati para pencinta kuliner Jepang di Instagram kini hadir di jantung kota dengan konsep yang lebih modern <https://www.instagram.com>

Kehadiran restoran ini diharapkan semakin memperluas jangkauan Sumibi dan memberikan pengalaman kuliner Jepang yang tidak terlupakan bagi masyarakat Jakarta.

Sumibi juga memberikan pengalaman kuliner terbaru dengan menghadirkan teknik panggang genshiyaki. Teknik tradisional ala Jepang ini diterapkan langsung di restoran Sumibi.

Hal tersebut cukup menarik minat banyak pengunjung untuk menikmati keindahan penampilan hidangan, yang disajikan melalui proses genshiyaki tersebut.

Penasaran seperti apa bentuk restorannya, Ma? Yuk, kita telusuri lebih lanjut apa saja yang membuat Sumibi menjadi destinasi kuliner dengan ebi jumbo genshiyaki ala restoran tradisional Jepang dengan sentuhan modern, ulas lebih lengkap di [Popmama.com](#).

Tanya Ahli

Mulai konsultasi seputar parenting yuk!
Hai Ma, mama mulai bisa bertanya dan berbagi pengalaman dengan ahli parenting.

Trending

- 15 Makanan Penambah Berat Badan Janin, Ampuh dan Bernutrisi
Second Trimester
- 3 Penyebab Utama Janin Terlalu Aktif Bergerak, Pertama Apa Ini?
Third Trimester
- 3 Jenis Zina dalam Agama Islam, Jangan Sampai Terjebak di Dalam Dosa
Relationship
- Penyebab, Gejala, Tipe Operasi, hingga Cara Mengobati Varikokel
Getting Pregnant
- 5 Arti Mimpi Ular saat Hamil, Apakah Ini Pertama Buruk?
Third Trimester
- Tingkat Kecocokan Zodiak Pisces dan Taurus dalam Percintaan

POP MAMA POPPAPA Community Pregnancy - Baby - Kid

1. Desain interior restoran yang tradisional



Dok. Sumibi

Ketika kamu memasuki Sumibi Thamrin, pengunjung akan langsung disambut oleh paduan estetika tradisional dan modern khas Jepang. Desain yang hangat dengan hiasan bambu pada langit-langit menciptakan atmosfer yang nyaman dan tenang.


Lampu lentera Jepang yang lembut menambah kesan elegan, membuat restoran ini ideal untuk makan malam romantis atau pertemuan bersama teman-teman.

Setiap detail di Sumibi Thamrin, dirancang oleh desainer berbakat dari Jepang, yang memastikan bahwa suasana yang dihadirkan tidak hanya memperkuat cita rasa makanan, tetapi juga memberikan pengalaman visual yang memikat.

Kombinasi material alami seperti kayu dengan elemen artistik menciptakan ruang yang sempurna untuk menikmati hidangan Jepang dengan sentuhan modern.

POP MAMA POPPAPA Community Pregnancy - Baby - Kid -

2. Teknik memanggang genshiyaki



Popmama.com/Cindini Febriani

Sumibi Thamrin mengandalkan teknik panggang genshiyaki, yang merupakan metode memasak tradisional Jepang yang sudah ada sejak Zaman Edo.

Teknik ini memanfaatkan arang binchotan untuk memaksimalkan suhu tinggi sehingga menghasilkan tekstur yang sempurna, renyah diluar, lembut dan juicy di dalam.

Cara memasak ini juga memberikan rasa smoky yang bersih, menambah kedalaman pada setiap gigitan. Keunggulan genshiyaki tidak hanya terletak pada tekniknya, tetapi juga bahan-bahan segar yang digunakan.

Ikan, daging, dan sayuran yang dipilih secara hati-hati kemudian dipanggang dengan minimal bumbu, sehingga rasa alami setiap bahan tetap menonjol.

Pengalaman ini tidak hanya menyoroti keahlian memasak, tetapi juga mengajak pengunjung merayakan tradisi kuliner Jepang dengan cara yang modern.

MEDIA EXPOSURE

REPUBLIKA | Published Date : 27 October 2024 | Platform : Website | [Website Link](#)



Home > Ameera > Happening

Ahad 27 Oct 2024 11:39 WIB

Sumibi Tawarkan Menu Bakar Khas Genshiyaki Jepang

Seafood yang dibakar ala genshiyaki tetap juicy di dalam dan garing di luar.

Red: [Indira Rezkisari](#)



Foto: dok Republika

Menu genshiyaki yang menjadi andalan Sumibi adalah Saba Shioyaki atau ikan mackerel yang dibakar.



Pekan lalu, Republika diajak mencicipi sejumlah menu bakar yang dimasak dengan metode genshiyaki. Manager Sumibi, Suhei Ono, menerangkan mengapa **genshiyaki** boleh jadi pilihan menu makanan barbecue khas Jepang.

Pertama dia menerangkan apa itu genshiyaki. "Ini adalah cara orang Jepang zaman dulu membakar makanan laut, sebelum dunia mengenal memasak dengan gas Elpiji," katanya.

Baca Juga:

Siswi Jenius Jakarta Temukan Obat Bakar Lemak 17 Kg Sehari	Berat Badan Saya 90 Kg, dan Sekarang 58! Diet Saya Sederhana	Awet Muda 15 Tahun jika Oleskan Ini sebelum Tidur dalam Seminggu
--	--	--

recreativ

Genshiyaki adalah pola membakar makanan yang merentang hingga periode Edo Jepang atau pada tahun 1603-1868. Awalnya, cara masak ini dipraktikkan para nelayan yang ingin memasak hasil tangkapannya setelah lapar usai melaut. Mereka meletakkan hasil laut yang ditusuk ke stik kayu atau dari bambu mengelilingi arang.

Ono menjelaskan, kini genshiyaki sudah berkembang menjadi gaya makan modern. "Seafood yang dibakar genshiyaki akan renyah di luar tapi tetap juicy di bagian dagingnya. Tidak kering," sambung Ono.

Teknik pembakaran genshiyaki menggunakan panas arang yang bekerja bak infrared lalu menjaga daging tetap lembut meski crispy di luarnya. Aroma bakar lalu menambah selera ketika bersantap.



Teknik pembakaran genshiyaki menggunakan panas arang yang bekerja bak infrared lalu menjaga daging tetap lembut meski crispy di luarnya. Aroma bakar lalu menambah selera ketika bersantap.

Ono mengatakan, di Sumibi teknik genshiyaki digunakan hanya untuk seafood. Ketika dibakar, seafood dibumbui dengan garam saja. Saat matang dan siap disajikan baru seafood diberi tambahan saus.



Genshiyaki adalah pola membakar makanan yang merentang hingga periode Edo Jepang atau pada tahun 1603-1868. - (Republika/Indira Rezkisari)

Menu andalan genshiyaki...

MEDIA EXPOSURE

AMEERAREPUBLIKA | Published Date : 30 October 2024

Platform : Website | [LINK](#)



ameerarepublika [Follow](#) [Message](#) [+](#) [...](#)

882 posts 3,936 followers 1 following

Ameera
Media
Entertaining & Empowering
jalan warung buncit nomor 37, Jakarta, Indonesia 12150
@ ameera.republika.co.id



ameerarepublika · [Follow](#)
Original audio

ameerarepublika Di Jepang, nelayan di periode Edo atau sekitar tahun 1603-1868 biasa membakar hasil tangkapannya dengan teknik genshiyaki.

Kini, tak perlu jauh-jauh ke Jepang untuk mencicipi makanan yang dibakar ala genshiyaki.
1w · See translation

41 likes
October 30

Add a comment... [Post](#)



MEDIA EXPOSURE

FOODIES | DATE OF BROADCAST: 24 October 2024

Platform : Instastory | [Instagram Link](#)



wearefoodies.id

Follow

Message



2,137 posts

15.5K followers

924 following

Foodies | Food Media | Food News

@wearefoodies.id

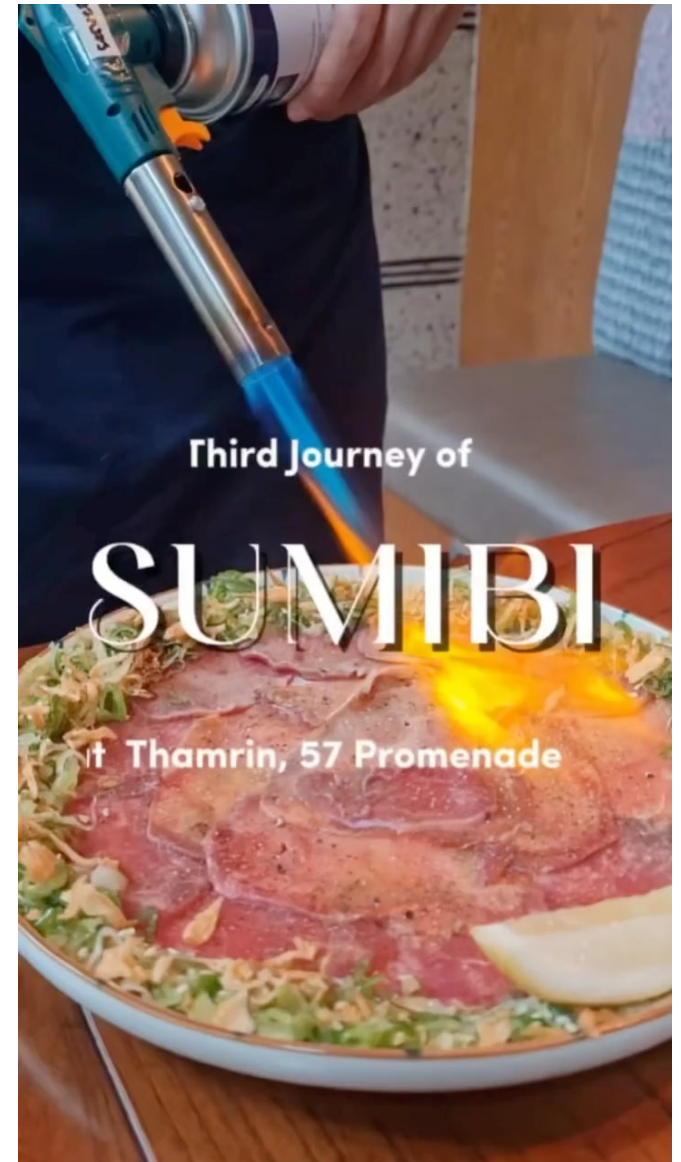
Media

Foodies is a food media for the discerning and ever-curious foodie.

#wearefoodiesid

linkin.bio/wearefoodies.id + 2

Followed by kurune.senopati, danny_aw, and yusuke1054



MEDIA EXPOSURE

JAKARTA | DATE OF BROADCAST: 25 October 2024

Platform : Instastory | [Instagram Link](#)



jakarta Following ▾ Message + 👤 ⋮

2,442 posts 82K followers 172 following

Jakarta

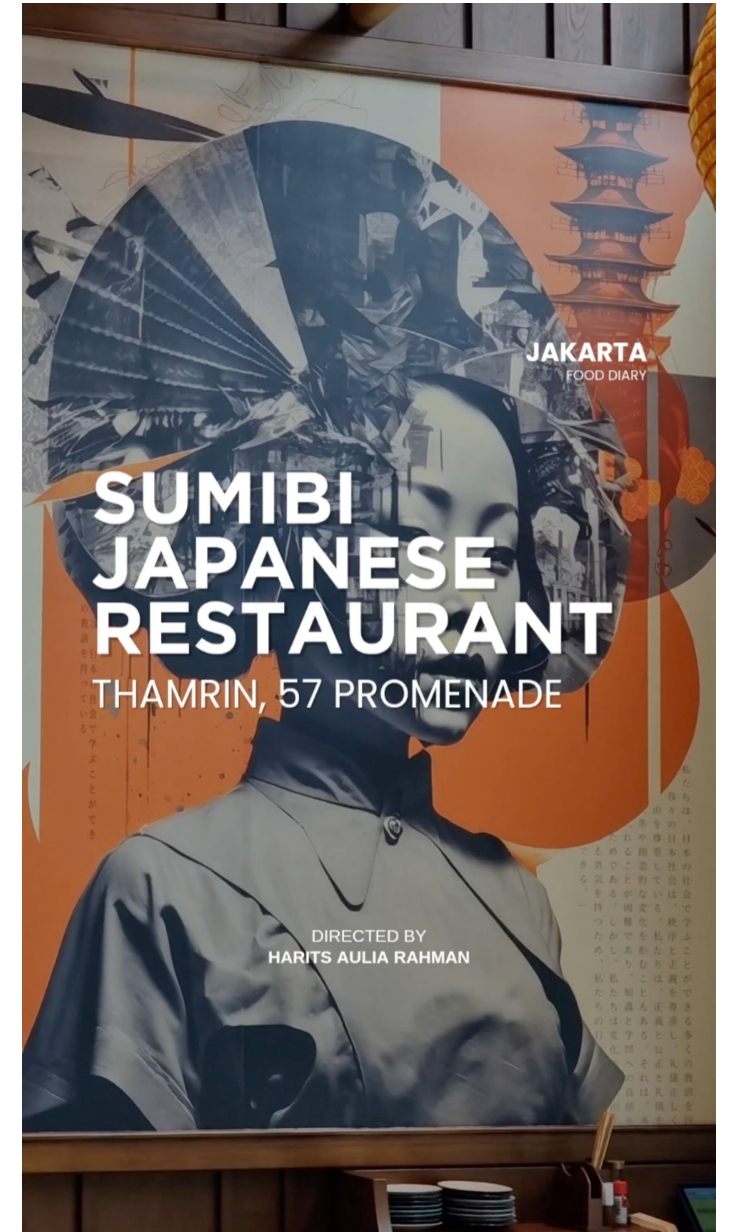
📍 jakarta

Media

Your insider guide to Jakarta: Hidden gems, rising stars, beyond the guidebooks. Foods, Film, and a sprinkle of public... more

🔗 twitter.com/infojakarta

Followed by danny_aw



MEDIA EXPOSURE

JAKARTA | DATE OF BROADCAST: 31 October 2024

Platform : Instagram Carousell Feed | [Instagram Link](#)



jakarta
Jakarta, Indonesia

jakarta Kabar gembira! Restoran Jepang favorit di Jakarta, @sumibi.id , baru aja buka cabang di Thamrin 57!

Siap manjain lidah kamu dengan cita rasa autentik yang pastinya bikin ketagihan. Teknik panggang arang tradisional dipadu sentuhan modern, setiap hidangan—dari daging, seafood, sampai sayuran—disiapkan oleh chef Jepang yang handal.

Mau santai bareng teman atau merayakan momen spesial? Sumibi jadi pilihan tepat! Yuk, cek lokasi barunya di Thamrin dan rasakan pengalaman makan yang seru!

#jakartafooddiary



Liked by danny_aw and 44 others
7 hours ago

Add a comment... Post



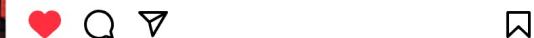
jakarta
Jakarta, Indonesia

jakarta Kabar gembira! Restoran Jepang favorit di Jakarta, @sumibi.id , baru aja buka cabang di Thamrin 57!

Siap manjain lidah kamu dengan cita rasa autentik yang pastinya bikin ketagihan. Teknik panggang arang tradisional dipadu sentuhan modern, setiap hidangan—dari daging, seafood, sampai sayuran—disiapkan oleh chef Jepang yang handal.

Mau santai bareng teman atau merayakan momen spesial? Sumibi jadi pilihan tepat! Yuk, cek lokasi barunya di Thamrin dan rasakan pengalaman makan yang seru!

#jakartafooddiary



Liked by danny_aw and 44 others
7 hours ago

Add a comment... Post

MEDIA EXPOSURE

JAKARTA | DATE OF BROADCAST: 25 October 2024

Platform :TIK TOK| [TIK TOK LINK](#)



jakarta
Jakarta, Indonesia

jakarta Kabar gembira! Restoran Jepang favorit di Jakarta, @sumibi.id , baru aja buka cabang di Thamrin 57!

Siap manjain lidah kamu dengan cita rasa autentik yang pastinya bikin ketagihan. Teknik panggang arang tradisional dipadu sentuhan modern, setiap hidangan—dari daging, seafood, sampai sayuran—disiapkan oleh chef Jepang yang handal.

Mau santai bareng teman atau merayakan momen spesial? Sumibi jadi pilihan tepat! Yuk, cek lokasi barunya di Thamrin dan rasakan pengalaman makan yang seru!

#jakartafooddiary

Like by **danny_aw** and 44 others
7 hours ago

Add a comment... Post

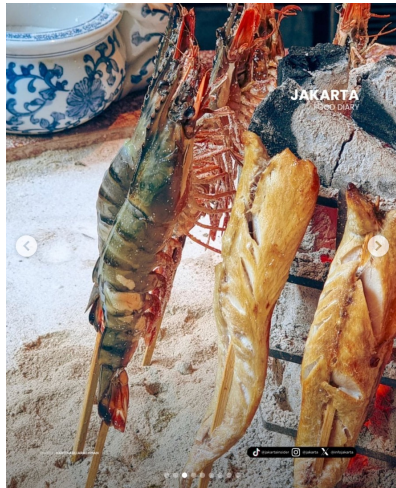
Jakarta Insider · 4d ago

Rekomendasi Restoran baru di Jakarta !!
Sumibi Japanese Restaurant sek... more

See translation

Mantra - @JENNIE

Add comment... @ 😊



jakarta
Jakarta, Indonesia

jakarta Kabar gembira! Restoran Jepang favorit di Jakarta, @sumibi.id , baru aja buka cabang di Thamrin 57!

Siap manjain lidah kamu dengan cita rasa autentik yang pastinya bikin ketagihan. Teknik panggang arang tradisional dipadu sentuhan modern, setiap hidangan—dari daging, seafood, sampai sayuran—disiapkan oleh chef Jepang yang handal.

Mau santai bareng teman atau merayakan momen spesial? Sumibi jadi pilihan tepat! Yuk, cek lokasi barunya di Thamrin dan rasakan pengalaman makan yang seru!

#jakartafooddiary



Liked by **danny_aw** and 44 others
7 hours ago

Add a comment... Post



jakarta
Jakarta, Indonesia

jakarta Kabar gembira! Restoran Jepang favorit di Jakarta, @sumibi.id , baru aja buka cabang di Thamrin 57!

Siap manjain lidah kamu dengan cita rasa autentik yang pastinya bikin ketagihan. Teknik panggang arang tradisional dipadu sentuhan modern, setiap hidangan—dari daging, seafood, sampai sayuran—disiapkan oleh chef Jepang yang handal.

Mau santai bareng teman atau merayakan momen spesial? Sumibi jadi pilihan tepat! Yuk, cek lokasi barunya di Thamrin dan rasakan pengalaman makan yang seru!

#jakartafooddiary



Liked by **danny_aw** and 44 others
7 hours ago

Add a comment... Post



jakarta
Jakarta, Indonesia

jakarta Kabar gembira! Restoran Jepang favorit di Jakarta, @sumibi.id , baru aja buka cabang di Thamrin 57!

Siap manjain lidah kamu dengan cita rasa autentik yang pastinya bikin ketagihan. Teknik panggang arang tradisional dipadu sentuhan modern, setiap hidangan—dari daging, seafood, sampai sayuran—disiapkan oleh chef Jepang yang handal.

Mau santai bareng teman atau merayakan momen spesial? Sumibi jadi pilihan tepat! Yuk, cek lokasi barunya di Thamrin dan rasakan pengalaman makan yang seru!

#jakartafooddiary



Liked by **danny_aw** and 44 others
7 hours ago

Add a comment... Post



jakarta
Jakarta, Indonesia

jakarta Kabar gembira! Restoran Jepang favorit di Jakarta, @sumibi.id , baru aja buka cabang di Thamrin 57!

Siap manjain lidah kamu dengan cita rasa autentik yang pastinya bikin ketagihan. Teknik panggang arang tradisional dipadu sentuhan modern, setiap hidangan—dari daging, seafood, sampai sayuran—disiapkan oleh chef Jepang yang handal.

Mau santai bareng teman atau merayakan momen spesial? Sumibi jadi pilihan tepat! Yuk, cek lokasi barunya di Thamrin dan rasakan pengalaman makan yang seru!

#jakartafooddiary



Liked by **danny_aw** and 44 others
7 hours ago

Add a comment... Post



jakarta
Jakarta, Indonesia

jakarta Kabar gembira! Restoran Jepang favorit di Jakarta, @sumibi.id , baru aja buka cabang di Thamrin 57!

Siap manjain lidah kamu dengan cita rasa autentik yang pastinya bikin ketagihan. Teknik panggang arang tradisional dipadu sentuhan modern, setiap hidangan—dari daging, seafood, sampai sayuran—disiapkan oleh chef Jepang yang handal.

Mau santai bareng teman atau merayakan momen spesial? Sumibi jadi pilihan tepat! Yuk, cek lokasi barunya di Thamrin dan rasakan pengalaman makan yang seru!

#jakartafooddiary



Liked by **danny_aw** and 44 others
7 hours ago

Add a comment... Post



jakarta
Jakarta, Indonesia

jakarta Kabar gembira! Restoran Jepang favorit di Jakarta, @sumibi.id , baru aja buka cabang di Thamrin 57!

Siap manjain lidah kamu dengan cita rasa autentik yang pastinya bikin ketagihan. Teknik panggang arang tradisional dipadu sentuhan modern, setiap hidangan—dari daging, seafood, sampai sayuran—disiapkan oleh chef Jepang yang handal.

Mau santai bareng teman atau merayakan momen spesial? Sumibi jadi pilihan tepat! Yuk, cek lokasi barunya di Thamrin dan rasakan pengalaman makan yang seru!

#jakartafooddiary



Liked by **danny_aw** and 44 others
7 hours ago

Add a comment... Post

MEDIA EXPOSURE

MEDIA INDONESIA | DATE OF BROADCAST: 3 November 2024 Platform : Website & E-Newspaper | [Link](#)

Home > Kuliner

Seafood Renyah dengan Teknik Panggang Kuno Jepang

Media Indonesia 03/11/2024 05:55

A- A+



Teknik genshiyaki style grilled.(M/RIFALDI PUTRA IRIANTO)

BERDIRI sejak 8 tahun lalu, restoran Jepang Sumibi sudah memiliki tiga gerai di Indonesia. Berbeda dari gerai di Gandaria, Jakarta, dan gerai di Cikarang, Jawa Barat, gerai yang berada di Thamrin, Jakarta, memiliki sajian dengan teknik *genshiyaki style grilled*, sebuah teknik memasak tradisional Jepang yang populer pada masa 1603-1868.

Menggunakan arang, pada teknik ini *seafood* ditancapkan menggunakan bambu atau kayu yang kemudian ditaruh posisi berdiri dengan kayu ditancapkan ke dalam pasir. "Teknik ini awalnya dipraktikkan oleh nelayan di Jepang yang memanggang hasil tangkapan mereka di atas api terbuka untuk dibagikan kepada para pelancong. Penggunaan arang dilakukan untuk menghasilkan cita rasa *smoky*, menambah kelezatan dari rasa alami makanan laut," kata Manajer Operasional PT Astowa Food Indonesia, Sohei Ono, di restoran, Kamis (24/10).

"Teknik ini akan mengunci kelembapan untuk menghasilkan hidangan *seafood* dengan bagian tengah yang sedikit berair sekaligus menghasilkan bagian luar yang renyah. Penggunaan arang menghasilkan rasa berasap pada hidangan," sebut Sohei Ono.

Meski yang disajikan ialah hidangan khas tradisional Jepang, Sumbi juga memasukkan unsur Indonesia dengan pendamping kerupuk udang. Disediakan juga *spicy miso* bagi yang suka dengan rasa pedas-segar pada hidangan.

Selain menghadirkan hidangan *seafood*, Sumibi juga memiliki sajian menu olahan daging, termasuk di antaranya hidangan *Japanese wagyu aburi kakuni*, *gyu harami garlic steak*, hingga *beef tongue carpaccio*.

"Hidangan *Japanese wagyu aburi kakuni* menggunakan daging *wagyu* premium yang terkenal dengan kelezatannya dan lumer di mulut. Diolah dengan teknik *slow cooking* membuat bumbu meresap dengan sempurna," terang Sohei Ono.

Selain soal kualitas daging yang premium, pada sajian ini Anda juga bakal merasakan mencicipi hidangan daging yang dicampur dengan irisan nanas dan potongan daun bawang. Menyantap nanas dan daging bersamaan, nyatanya cocok. Gabungan makanan itu menciptakan sensasi manis-manis gurih.

Adapun hidangan *gyu harami garlic steak* merupakan hidangan daging panggang yang disajikan bersama dengan ubi ungu, *baby tomato*, paprika, serta putren atau jagung muda. Daging sapi yang digunakan merupakan bagian perut dekat dengan diafragma sehingga teksturnya lembut.



Teknik genshiyaki style grilled.

FOTO: MERALDI PUTRA IRIANTO

Seafood Renyah dengan Teknik Panggang Kuno

BERDIRI sejak 8 tahun lalu, restoran Jepang Sumibi sudah memiliki tiga gerai di Indonesia. Berbeda dari gerai di Gandaria, Jakarta, dan gerai di Cikarang, Jawa Barat, gerai yang berada di Thamrin, Jakarta, memiliki sajian dengan teknik *genshiyaki style grilled*, sebuah teknik memasak tradisional Jepang yang populer pada masa 1603-1868.

Menggunakan arang, pada teknik ini *seafood* ditancapkan menggunakan bambu atau kayu yang kemudian ditaruh posisi berdiri dengan kayu ditancapkan ke dalam pasir. "Teknik ini awalnya dipraktikkan oleh nelayan di Jepang yang memanggang hasil tangkapan mereka di atas api terbuka untuk dibagikan kepada para pelancong. Penggunaan arang dilakukan untuk menghasilkan cita rasa *smoky*, menambah kelezatan dari rasa alami makanan laut," kata Manajer Operasional PT Astowa Food Indonesia, Sohei Ono, di restoran, Kamis (24/10).

Meski yang disajikan ialah hidangan khas tradisional Jepang, Sumbi juga memasukkan unsur Indonesia dengan pendamping kerupuk udang. Disediakan juga *spicy miso* bagi yang suka dengan rasa pedas-segar pada hidangan.

Selain menghadirkan hidangan *seafood*, Sumibi juga memiliki sajian menu olahan daging, termasuk di antaranya hidangan *Japanese wagyu aburi kakuni*, *gyu harami garlic steak*, hingga *beef tongue carpaccio*.

Adapun hidangan *gyu harami garlic steak* merupakan hidangan daging panggang yang disajikan bersama dengan ubi ungu, *baby tomato*, paprika, serta putren atau jagung muda. Daging sapi yang digunakan merupakan bagian perut dekat dengan diafragma sehingga teksturnya lembut.

terang Sohei Ono.

Adapun hidangan *gyu harami garlic steak* merupakan hidangan daging panggang yang disajikan bersama dengan ubi ungu, *baby tomato*, paprika, serta putren atau jagung muda. Daging sapi yang digunakan merupakan bagian perut dekat dengan diafragma sehingga teksturnya lembut.



Ikan saba yang diolah dengan genshiyaki style grilled.



Japanese wagyu aburi kakuni.



Gyu harami garlic steak.

Sebelum di Jakarta, dia pernah bekerja di Tokyo, Singapura, Shanghai dan Hong Kong," tukas Sohei Ono. (GEM-1)

MEDIA EXPOSURE

POP BELA | Published Date : 4 November 2024 | Platform : Website | [LINK](#)

The screenshot shows the POPBELA.com website interface. At the top, there are navigation links for FASHION, BEAUTY, CAREER, LIFESTYLE, and RELATIONSHIP. Below that, a 'Trending Topic' section lists various subjects like 'donald trump', 'Popbela News', and 'Viral'. The main article is titled 'Mencicipi Menu Khas Jepang yang Autentik di Sumibi Thamrin' and is dated 04 November 2024. The article features a large image of the restaurant's interior, which is a traditional Japanese izakaya. To the right of the article, there is a 'TRENDING' section with several featured articles, including '6 Manfaat Hebat Masker Spirulina untuk Wajah', 'Perbedaan Cinta dan Sayang, Jangan Sampai Tertukar', 'Apakah Libra dan Scorpio Cocok dalam Hubungan? Ini...', '5 Contoh Surat Kuasa Pengambilan Tiket Konser yang Tepat', '40+ Quotes Kesehatan Mental untuk Memotivasi Diri', and 'Desain Kostum Paling Ikonik Sepanjang Sejarah Film...'. The article text is partially visible, mentioning 'Selain masakan khas Nusantara, lidah orang Indonesia juga telah begitu familiar dengan masakan Jepang. Cita rasanya yang khas dan mirip dengan menu-menu di Tanah Air, membuat makanan Jepang menjadi salah satu comfort food yang banyak dipilih.'

Apa yang membuat Sumibi berbeda dari restoran Jepang lainnya?



Tak sekadar menyajikan makanan khas Jepang yang begitu autentik, Sumibi Thamrin menghadirkan sesuatu yang begitu berbeda dengan restoran lainnya. Saat kamu memasuki ruangnya yang berlokasi di 57 Promenade Apartment, Thamrin, Jakarta Pusat ini, kamu akan langsung disambut dengan alat pemanggang tradisional yang disebut dengan genshiyaki.

Genshiyaki adalah alat pemanggang untuk memasak makanan dengan metode yang disebut robotayaki. Untuk yang baru tahu, robotayaki adalah metode pemanggangan yang sudah ada sejak Zaman Edo (1603-1868). Awalnya, metode ini banyak dipraktikkan oleh para nelayan untuk memanggang hasil tangkapan mereka. Biasanya, hasil tangkapan tersebut selain dikonsumsi sendiri, juga dibagikan kepada para pelancong yang kebetulan mampir atau tak sengaja lewat di daerah mereka.

Desain interior yang mampu menghadirkan kesan begitu nyaman



Sebelum membahas menunya, POPBELA akan sedikit membahas tentang interiornya terlebih dulu. Sumibi tahu betul bagaimana memanjakan indera penglihatan dengan memadukan estetika tradisional dan modern khas Jepang yang sempurna.

Didesain oleh desainer interior berbakat dari Jepang, langit-langit Sumibi dihiasi dengan bambu yang elegan. Disempurnakan dengan pencahayaan yang lembut dari lampu berbentuk lampion khas Jepang, suasana hangat dan nyaman sangat terasa begitu kamu melangkahkan kaki ke dalamnya.

Tak hanya itu, setiap sudut Sumibi dirancang dengan cermat, memastikan bahwa para tamu tidak hanya menikmati makanan lezat, tetapi juga membenamkan diri dalam lingkungan yang kaya akan budaya. Kombinasi harmonis antara bahan-bahan alami dan elemen artistik memberikan latar belakang yang benar-benar unik untuk pengalaman kuliner kamu, menjadikannya sama menakjubkannya secara visual dan lezatnya.



Seiring berkembangnya zaman, metode pemanggangan robatayaki kini telah menjadi begitu canggih. Teknik pemanggangan genshiyaki kini tak hanya menggunakan api, melainkan menggunakan panas inframerah. Fungsinya, panas ini nantinya akan mengunci kelembapan untuk menghasilkan bagian tengah yang berair, namun bagian luar yang renyah.

Agar rasa autentiknya semakin begitu kuat, genhiyaki juga menggunakan arang yang memberikan rasa bersih dan berasap. Hal ini mampu meningkatkan rasa alami dari makanan laut, daging, dan sayuran segar meski hanya sedikit dibumbui. Hidangan di Sumibi kemudian disajikan langsung dari panggangan yang menciptakan suasana makan bersama dan merayakan seni tradisi kuliner Jepang dengan cara yang benar-benar berkesan.

Deretan menu yang wajib kamu cicipi saat berkunjung ke Sumibi



Memiliki begitu banyak menu yang menggiurkan, POPBELA yakin, kamu pasti bingung memilih menu mana yang ingin dicicipi terlebih dulu. Berikut, POPBELA telah memilihkan beberapa rekomendasi menu yang perlu kamu coba saat berkesempatan mampir ke Sumibi Thamrin. Apa saja?

1. Zucchini Yaki



Sebagai hidangan pembuka, POPBELA menyarankan agar kamu memesan Zucchini Yaki. Menu ini menyajikan zucchini panggang yang dipadukan dengan daging cincang berbumbu yang diletakan di atasnya. Zucchini yang lembut melengkapi cita rasa daging yang kaya, sementara taburan biji wijen menambah sentuhan kesegaran. Zucchini Yaki begitu sempurna sebagai hidangan pembuka.

2. Broccoli Yaki



Ingin makanan pembuka atau *snack* yang sehat, Bela? Broccoli Yaki bisa menjadi pilihan yang tepat. Makanan ini terbuat dari brokoli yang dipanggang hingga mengeluarkan rasa manis alami dan sedikit berasap. Lapisan keju di atasnya, membuat hidangan ini terasa begitu sempurna. Kamu akan merasakan renyah dan *creamy* di saat yang sama. *Yummy!*

3. Jumbo Ebi Ippon Yaki



Ini dia bintang utamanya, Jumbo Ebi Ippon Yaki. Dipanggang sempurna dengan gaya genshiyaki yang autentik, setiap udang yang dimasak memiliki bagian luarnya yang gosong dengan indah sambil mempertahankan kelembapan untuk bagian tengah yang lembut dan beraroma.

Disajikan bersama saus miso pedas buatan sendiri, hidangan ini melengkapi udang yang dibumbui dengan sempurna, menambahkan lapisan rasa yang dalam dan pedas. Warna-warna cerah dan aroma yang menggoda menjadikannya pesta untuk indera perasa.

4. Japanese Wagyu Aburi Kakuni



Rindu dengan masakan berbahan dasar daging? Tenang saja, Sumibi punya menu spesial khusus untuk kamu. Japanese Wagyu Aburi Kakuni namanya. Hidangan ini menggunakan daging Wagyu premium, yang terkenal dengan tekstur marmernya yang lezat dan lumer di mulut. Dimasak perlahan dalam kaldu gurih, daging sapi ini diresapi dengan cita rasa yang kaya, sementara lapisan tipis yang lembut menambah sentuhan akhir yang tak terlupakan.

5. Gyu Harami Garlic Steak



Butuh tambahan sayur untuk menu dagingmu? *Say no more!* Sumibi punya Gyu Harami Garlic Steak yang tak kalah lezat. Cita rasa yang kuat dari daging panggang lembut khas Sumibi yang dipanggang hingga sempurna ini disajikan bersama campuran kentang panggang dan jagung manis. Perpaduan ini menciptakan kontras tekstur dan rasa yang lezat.

6. Beef Tongue Carpaccio



Ingin menu unik lainnya, Bela? Coba, deh, cicipi Beef Tongue Carpaccio. Cita rasa unik dari Lidah Sapi Panggang Iris khas Sumibi disiapkan dengan cermat untuk menonjolkan kelembutan alaminya. Diiris tipis dan dipanggang sebentar, hidangan ini disertai dengan saus pedas yang meningkatkan rasa umami yang kaya dari daging sapi.

Saat menghidangkannya, pelayan akan menyajikannya dengan cara *di-roast* sebentar menggunakan *torch* langsung di meja kamu. Bukan cuma lezat, menu ini juga cocok untuk kamu yang senang membuat konten karena cara penyajiannya yang unik.

7. Caramel Puding



Tak lengkap rasanya jika kamu tak memesan hidangan penutup. Sumibi cukup banyak menyediakan menu *dessert* yang bisa kamu pesan sesuai selera. Dari sekian banyak menu makanan pencuci mulut, Caramel Puding menjadi yang paling direkomendasikan. Rasanya yang klasik dan manisnya pas, membuat menu ini menjadi penutup yang sempurna.

Bagaimana, Bela? Kapan kamu mampir ke Sumibi Thamrin?

MEDIA EXPOSURE

CHOPE | Published Date : 24 October 2024 | Platform : Website | [LINK](#)



chopeid Following Message

3,590 posts 53.7K followers 652 following

Chope Indonesia

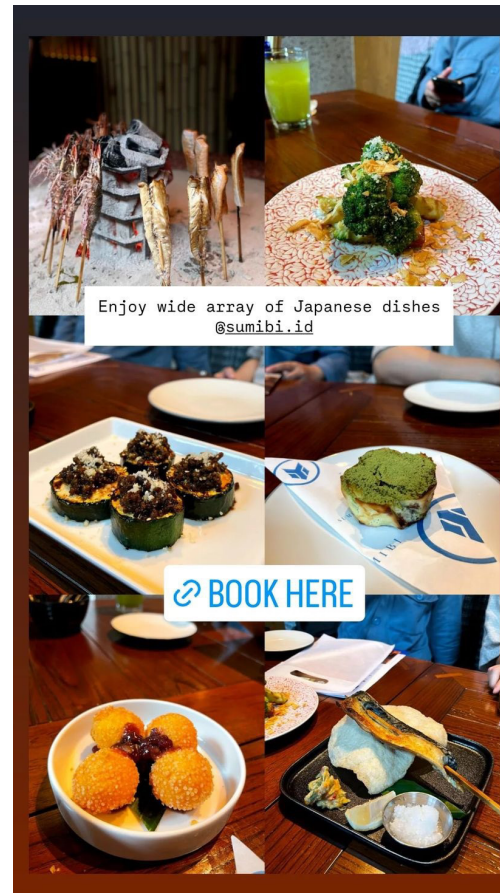
chopeid

Product/service

Dining out made easy. Discover delicious spots and satisfy your hunger for good food & savings through restaurant... more

linktr.ee/chopeid

Followed by kurune.senopati, k_m_h_h.t, and yusuke1054



[@sumibi.id](#)

[BOOK HERE](#)

MEDIA EXPOSURE

TV ONE NEWS | Published Date : 4 November 2024 | Platform : Website | [LINK](#)



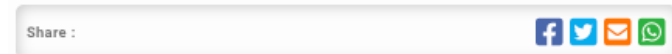
Resto Sumibi Buka Cabang di 57 Promenade Thamrin

Restoran Jepang Sumibi membuka cabang terbarunya di kawasan Thamrin, Jakarta Pusat.

🏠 / NEWS

Senin, 4 November 2024 - 15:14 WIB

Reporter : **Tim tvonenews.com** Editor : **Ervan Bayu**



Jakarta, tvOnenews.com - Restoran Jepang Sumibi membuka cabang terbarunya di kawasan Thamrin, Jakarta Pusat.

Setelah sukses membuka gerai kuliner Jepang di Gandaria dan Cikarang, Sumibi kini hadir di jantung kota dengan konsep yang lebih modern tanpa meninggalkan keautentikan rasa.

Kehadiran restoran ini diharapkan semakin memperluas jangkauan Sumibi dan memberikan pengalaman kuliner Jepang yang tidak terlupakan bagi masyarakat Jakarta.

Sumibi juga memberikan pengalaman kuliner terbaru dengan menghadirkan teknik panggang genshiyaki. Teknik tradisional ala Jepang ini diterapkan langsung di restoran Sumbi.

Baca Juga :

Suami saya menyembuhkan impotensi dengan cepat setelah minum ini. [Ads by Advertnative]

Apakah Anda Ingin menambah tinggi? Dari 169 cm menjadi 180 cm dalam 2 bulan [Ads by MixAdvert]

Turun hingga 20 Kg Tak Pernah Semudah Lakukan Ini! (Baca)

Mulai dari desain interior yang memikat hingga teknik genshiyaki yang unik, Sumibi Thamrin siap menjadi destinasi kuliner favorit di Jakarta Pusat, tepatnya di Apartemen 57, kamu bisa mencoba hidangan baru dan uniknya yaitu, ebi jumbo genshiyaki ala restoran tradisional modern Jepang.

Salah satu hidangan yang paling direkomendasikan di Sumibi Thamrin adalah Jumbo Ebi Ippon Yaki, di mana udang jumbo dipanggang sempurna dengan teknik genshiyaki. Kelezatan udang yang renyah di luar dan Juicy di dalam berpadu sempurna dengan saus miso pedas buatan sendiri.

Selain udang, menu unggulan lain juga ditawarkan oleh Sumibi seperti Shioyaki dan Wagyu Aburi kakuni. Kedua hidangan ini menonjolkan kualitas bahan dan teknik memasak yang sempurna, memastikan setiap pengunjung mendapatkan pengalaman kuliner yang otentik dan memuaskan.

MEDIA EXPOSURE

INDONESIA EXPAT

Published Date : November Issue

Platform : Website | [LINK](#)

For subscription inquiries: subscriptions@indonesiapat.com

ISSUE NO. 314 | NOVEMBER 2024 | INDONESIA'S LARGEST EXPATRIATE READERSHIP | VISIT OUR WEBSITE | WWW.INDONESIAEXPAT.ID

INSIDE THIS ISSUE
The Language of Indonesian Pop Culture
High-Flying Journey behind Flying from Shanghai
Why are Many Jakartans Still Hesitant to Use Public Transport
and many more...

Good Practice
Nico meeting the Deputy Head of Mission of the Embassy of the Kingdom of the Netherlands, Mr Adriaan Palm

REGISTERED PATIENTS FROM 80 COUNTRIES.
TRY OUR RELIABLE, ENGLISH-SPEAKING TEAM.

Home-visits, tele-consultations, or normal consultations in a safe and friendly environment

Jl. Bangka Raya no. 10-08 Jakarta 12730 | Tel. +62-21-7183140 | info@goodpractice.co.id | www.goodpractice.co.id

Announcement

BOGOR

Nostalgic Twist: Platara Intimate Collections Beautiful Parahyangan Series Presents the Best Destinations for MICE and Families



Every celebration becomes more memorable when held at the right venue, and Indonesia offers a variety of venue destinations for the best experiences at any event. Following the success of the Platara Intimate Venue Collections Series 1 at Hutan Kota by Platara and Series 2 at Platara Bandung, the Platara Intimate Venue Collections Beautiful Parahyangan Series is now presented at Platara Puncak on the 3rd of October, 2024.

Platara Puncak, as an integrated property, encompasses Platara Puncak Residential Villas and Platara Puncak Venue & Dining, offering a complete experience for various needs. From MICE (Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions) events to the ideal family holiday destination. Additionally, the Platara Puncak Residential Suites will soon be available, offering comfortable and luxurious accommodation. The available facilities include modern meeting rooms, a yoga area, and a swimming pool, alongside a range of activities ideal for guests of all ages.

In addition, guests will be introduced to the Pangrango Sky Terrace, the newest addition at Platara Puncak. Serving as an extension deck that unites indoor and outdoor areas under the open sky while offering breathtaking views of the hills, the Pangrango Sky Terrace has a capacity of over 500 people. Inspired by the grandeur of Mount Gede Pangrango, this venue invites guests to host their dream events while enjoying the unparalleled scenery of Puncak.

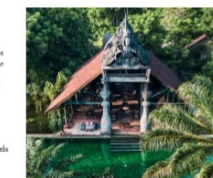
Regarding special offers and attractive prizes, the Platara Intimate Venue Collections Beautiful Parahyangan Series has prepared special surprises for guests, supported by a partnership with BCA. In line with BCA's commitment to advancing the MICE industry, the company continuously collaborates with Platara to support various events like this. Support is given because events like these serve as a bridge between exhibitors and visitors to meet various event needs with a distinct Indonesian touch. Holders of BCA Credit Cards have the opportunity to enjoy various exclusive offers, from special rates for accommodation to other special packages for MICE and weddings.

INDONESIA

Celebrating Indonesia's Rich Heritage with Global Recognition – Tugu Hotels Rank Among Southeast Asia's Best in Condé Nast Traveler Readers' Choice Awards 2024

Tugu Hotels & Restaurants proudly celebrates a prestigious moment as Hotel Tugu Lombok, Hotel Tugu Malang, and Hotel Tugu Bali score top spots in the Condé Nast Traveler Readers' Choice Awards 2024, ranking 7th, 9th, and 9th among the Top 10 Hotels in Southeast Asia. This recognition reflects the unique ethos of Tugu Hotels, where every property offers more than a luxurious escape. Each Tugu destination is a journey into the heart of Indonesia's rich cultural heritage, a seamless blend of history, art, and timeless traditions brought to life through immersive experiences.

This marks the fourth consecutive year that Tugu Hotels have been honored by Condé Nast Traveler readers, an achievement that highlights the enduring appeal



of Tugu's unique approach to luxury hospitality – immersing guests in the rich cultural and historical heritage of Indonesia. Leticia Anbar, Managing Director of Tugu Hotels & Restaurants, shared, "We are deeply honored by these accolades. To be recognized by Condé Nast Traveler readers from around the world reinforces our passion for showcasing the essence of Indonesia. Tugu Hotels aren't just places to stay; they are stories to live in, where the history, art, and soul of Indonesia come alive."

In an extraordinary achievement, Hotel Tugu Lombok has also been shortlisted in Condé Nast Traveler (UK) 2024 Readers' Choice Awards, claiming the coveted 2nd place in the Top 10 Best Hotels in Southeast Asia.

JAKARTA Sumibi Japanese Restaurant

Founded eight years ago, Sumibi began its journey with the opening of Sumibi Gastero, quickly establishing itself as a beloved destination for Japanese cuisine in South Jakarta. In February 2020, the brand expanded with a second outlet in Cikarang, further solidifying its reputation for exceptional dining experiences. Now, in August 2024, Sumibi has unveiled its newest location in Tangerang, bringing its unique offerings to an even broader audience.

What sets Sumibi Tangerang apart is its dedicated focus on *grill-godai-style* grilling, a refined approach to *shokunai* – a traditional Japanese grilling method that dates back to the Edo period (1603-1868). Originally practiced by fishermen who grilled their catch over open flames to share with travelers, *shokunai* has evolved into a more sophisticated dining experience, with *grill-godai* emphasizing high-quality ingredients cooked at intense temperatures. *Grill-godai* grilling technique utilizes infrared heat that locks in moisture for a juicy center while achieving a beautifully crisp exterior. The use of charcoal imparts a clean, smoky flavor that enhances



the natural tastes of fresh, seasonal seafood, meats, and vegetables, often marinated or lightly seasoned. Dishes are served directly from the grill, fostering a communal dining atmosphere and celebrating the artistry of Japanese culinary traditions in a truly memorable way.

The interior design is a fusion for the senses, perfectly blending traditional and modern Japanese aesthetics, crafted by a talented designer from Japan. The ceiling is adorned with elegant bamboo, creating a warm and inviting atmosphere that evokes the serene beauty of Japan. Soft lighting from hanging Japanese lanterns casts a gentle glow,

enhancing the restaurant's charm and making it an ideal spot for memorable dining moments. Every corner of Sumibi is thoughtfully designed, ensuring that guests not only enjoy exquisite food but also immerse themselves in a culturally rich environment. The harmonious combination of natural materials and artistic elements provides a truly unique backdrop for your culinary experience, making it as visually stunning as it is delicious.

Chief Kishino, the esteemed executive chef of Sumibi, has been crafting culinary masterpieces in Jakarta for the past seven years. Born and raised in the picturesque Yamagata Prefecture of Japan, Chef Kishino brings a rich cultural heritage and a deep appreciation for traditional Japanese cuisine to his work.

With over 11 years of professional experience, his culinary journey has taken him from the bustling kitchens of Tokyo to vibrant culinary scenes in Singapore, Shanghai, and Hong Kong.

His passion for innovation and dedication to quality ingredients have established him as a prominent figure in the culinary landscape, where he continues to delight diners with his exquisite interpretations of classic Japanese dishes.