

מה מעניין אותך?

• [ראשי](#)

• [מקומי](#)  
• [עולמי](#)

• [מתכונים](#)

• [אודות](#)

• [פרויקטים מיוחדים](#)

[חיליק גורפינקל](#)



## סושי לכל פועל: 6 מסעדות לאכול בהם סושי מעולה | תל אביב

22.01.2017

סושי בתל אביב הפך למאכל לאומי שני. ועדיין - את המקומות שמגישים רולים מצטיינים אפשר לספור על יד אחת. חיליק גורפינקל בוחר: 5 הסושיות הטובות בתל אביב - ועוד מסעדה אחת מפתיעה לקינוח

[תל אביב / פו / ששימי / סושי / יקימונו / יאקימונו / חיליק גורפינקל / אונאמיבר-בוניה / אוכל יפני / TYO](#)

לפני שלושים שנה אכלתי את הסושי הראשון שלי. זה היה בניו יורק, במשהו שבמרחק שלושים שנה נראה לי יותר כמו דיסקוטק. נכון, מה שאתם מכנים מועדון. האמת היא שמועדון דווקא מתאים כאן. מועדון חשפנות. היי, תודו שלא האמנתם שאני אפילו מכיר בכלל את המונח S&M. או שמא מועדון

**Rex-עוד תל אביב ב**

- המבורגרים מצטיינים | תל אביב 5
- מקומות לאכול בהם מרק מעולה בחורף | תל אביב 5
- מתוק: 7 קינוחים מצטיינים | תל אביב

בכל אופן, זה היה חלל אפלולי ורועש ממוזיקה. לא משהו שהזכיר מסעדות כפי שהכרתי אותן אז, בגיל 22. מיד tyo. האמת היא שגם כיום דברים כאלה לא נראים לי כמו מסעדה. לכו תגידו את זה לאיל שני. או לבעלי פסקתי נגיע גם אליהם. תגובתי לאוכל המוזר הזה היתה נחרצת. 'אני מעדיף לקרדה', פסקתי



(צילום: דן פרץ) *TYO* סושי במסעדת

למען האמת, גם אחרי שלושים שנה, ברוב המקרים אני עדיין מעדיף לקרדה. לא בגלל שסושי זה לא טעים. זה הכי טעים בעולם. אבל אחרי שאתה אוכל אותו בניו יורק (לא אז, בביקור מאוחר הרבה יותר בו אכלתי בכמה ממסעדות הסושי הטובות בניו יורק), אתה מבין שמה שמגישים בארץ זה לא סושי. זה אכן דומה, אבל זה לא ממש זה. מזל שלא הייתי בטוקיו. ולכן אני נמנע מסושי. רוב הזמן

וכשאני כבר תוקע את הדבר הזה, אני משתדל שהוא יגיע ממחוזות הביוקר. דברים זולים אולי עולים פחות אבל במקרה של דגים נאים אני מעדיף שלא לחסוך.

תל אביב מלאה בעשרות ואולי מאות סושיות זולות. קראתי פעם שחוץ מאשר בטוקיו (ובניו יורק?) יש בעיר העברית הראשונה יותר סושיות לנפש מאשר בכל מקום אחר בעולם. רובן זולות וגם, מה לעשות, לא ממש טובות. וחוץ מזה, אתם לא צריכים אותי בשביל שאשלח אתכם לעוד סניף של ג'פניקה או הסושיה או איך שלא קוראים לרשתות האלה. אז הנה, בכל זאת, כמה סושיות מצטיינות. ולא, לא יהיו כאן הפתעות



(סושי במסעדת יאקימונו (צילום: מיטל סולומון

## 1. יאקימונו

טוב, נו, אין מה לעשות. גם אחרי רבע מאה, הסושי של יאקימונו, או לפחות של הסניף המפואר שלה בשדרות רוטשילד, הוא עדיין הטוב מכולם. זו הקפדנות שלא תיאמן ממש – כשמחירה כמובן בהתאם

הרמה כאן מתעלה הרבה מעל המונחים מקומיים. אני מניח שבטוקיו זהו רף הכניסה, אבל מכיוון שאנחנו עדיין שייכים לאומת החאפרים, תענוג לבקר כאן (עדיף כשמישהו אחר משלם) ולטעום קצת מהדגים הנאים של משפחת כהן. החל מהטונה המקומית, כשיש כזו, ועד קיפודי הים המיובאים, כשיש כאלה. אבל גם מה שיש תמיד, טונה מיובאת, ילוטייל הכי טעים שיש, כדורי סושי מעוצבים ומרהיבים עם טאץ' של טחינה, קונוסים יפייפיים, אויסטרים טריים ומה לא – כל אלו פשוט מופלאים

אל תתנו לתפאורה הכהה לקלקל לכם. מדובר לא רק בסושי הטוב מכולם אלא גם באחת המסעדות הטובות בארץ בכלל. כן, לא רק סושי אוכלים כאן, גם עוד מנות יפניות מרתקות. אבל אנחנו באנו בגלל הסושי, ונשארו למרות המחיר. קלאסיקה

שירות טייק אווי מושקע למי שמעדיף להתענג על כל הטוב הזה בבית: **עוד במומלצים**

יאקימונו, שדרות רוטשילד 19, 03-5175171, א'-ש'-12:30-00:30. יש עסקיות בצהריים

## 2. אונמי

עלי גרוסמן, המייסד האגדי, כבר לא כאן מזמן ולמקום גם לא קוראים טקאמרו, כשמה של המסעדה המקורית, וגם אלו לא ממש חדשות, אבל יחד עם אנשי יאקימונו, מדובר כאן בחלוצי הסושי המקומי, בתקופה שבה באמת לא ידענו שיש משהו מעבר להרינג ולקרדה. שלא לדבר על גפילטע פיש.

אותם שטיקים וטריקים וקריאות קרב יפניות בצאתך ובבואך עדיין מופעלים כאן כאילו לא עברה החלטה באו"ם שזה לא חוקי, ואותה התפאורה המוכרת (ממש חורשת האקליפטוס של הסושי בישראל) אבל גם, וזה אבל גדול, אותו סושי מקצועי ומקצועני שגם אם כבר אינו מרגש אותך כמו פעם, כשעוד לא ממש ידעת איך אוכלים את זה, הוא עדיין מהטובים בעיר. וכמו בכל סושיה טובה אחרת, כל השלוש, אין טעם, לפחות לשיטתי, להמליץ על משהו ספציפי.

בטח לא אם אתם כמוני, כלומר, כאלו שאוכלים ששימי ולא כל מיני רולים יצירתיים. רק להתיישב על הבר, לשאול מה יש מן הים (ולא מברכות, ירחם השם, או טונה וסלמון שזה יש תמיד וזה תמיד טעים) ולתת לסושי מאסטרים הנחמדים להוביל אותך בבטחה. תענוג גדול, גם אחרי כל אותן שנים.

אונמי. הארבעה 18, תל אביב. 03-5621172. א'-ו' 12:00-00:30, ש' 13:00-00:30

## 3. פו

הנציגה הלוהטת של קטגוריית ה'סושיות האופנתיות לילדות אופנתיות לא פחות', קטגוריה שהמצאתי כמובן זה עתה אם כי לא בטוח שאני ממש טועה בהגדרתה. זמן רב סירבתי לבקר בה בדיוק בגלל זה, כמו גם בגלל עודף שמועות על עודף מיונו ברולים, תוספת שהפכה נפוצה למדי, השד יודע למה.

ביקור קצר במקום הוכיח לי שאמנם יש כאן לא מעט מיונו לפעמים (סתם, יש מיונו רק ברול אחד. וגבינת שמנת באחר...), אבל, ירחם השם, אם מפסיקים להיות פוצים, אפשר אפילו ליהנות ממנו. אחרי הכל, מה רע בקצת מיונו. אנחנו אוהבים מיונו. גם בסושי. טוב, לפעמים.

פו. ירמיהו 32, תל אביב. 03-6051000, א'-ד', ו' 12:00-00:00, ה' וש' 12:00-01:00





(צילום: אנטולי מיכאלו) TYO מסעדת

## 4. TYO

טיו היא כנראה הגרסה המקומית לאותו מועדון אפלולי שסיפרתי עליו בהקדמה הארוכה כאורך הגלות. היא לא ממש אפלולית ולא ממש מועדון אבל יש לך הרגשה שלכאן באים בכדי לראות ולהיראות לא פחות מאשר..בשביל לאכול, אם לא יותר. ואת זה כותב מישוהו שהיה כאן בכלל רק בצהריים

כל מיני רולים מתוחכמים, חלקם כמובן מתוחכמים מדי. אבל היי, ברומא התנהג כרומני, ואם אין צ'ורבה כדורים, תזמין...סלמון מוצרלה. מה ששמעתם – רול של סלמון ומוצרלה עם מינוז. לא צוחק

לא הכל עובד כמובן אבל אם הולכים על זה, אפשר אפילו ליהנות, לא רק ה'בלינג-בלינג' (ככה אומרים את זה?) אלא אפילו מהאוכל (שאגב נוצר כאן על ידי סושימן יפני). צחוקים. לא רעים בכלל

מונטיפיורי7, תל אביב, 03-9300333 , א'-ה' 12:00 - 16:00 , 18:00-01:00 , ו' 18:00 - 01:00 , TYO. ש'- 12:00 - 01:00



צילום: דן פרץ) TYO ניגרי דגים ופירות ים. סושי במסעדת

## 5. דיינינגס

בתחילת דרכה של דיינינגס כתבו עליה תכופות שהיא 'המסעדה הכי יקרה בארץ' – תואר לא נעים במיוחד גם 'כשהוא נכון. נו, מילא, בכל דור ודור חייב איזשהו מקום להיות 'הכי יקר בארץ'.

מאז זרם הרבה סאקה בכוסות של לקוחות המסעדה היפנית על גג מלון הבוטיק המפואר והנהדר נורמן, ולפחות בצהריים אפשר לאכול כאן עסקית שגם אם אינה מתאימה לכיסם של פועלי 'אתא', לא רק מהמפעל שכבר אינו קיים כידוע אלא אולי אפילו עובדי הבוטיק המפונפן הנושא את אותו שם וממוקם באלנבי, כמה מטרים מכאן, ובכן, עדיין מדובר במשהו שלא מעט אכלנים תל אביביים כבר יכולים להרשות לעצמם.

הסושי כאן פשוט מצוין. כלומר, פשוט ומצוין. שזה כידוע, לא פשוט בכלל. נתחים טריים, חלקם יוקרתיים למדי – כך למשל, אפשר למצוא כאן, חוץ מהסלמון והטונה המסורתיים, גם לובסטר וקינג קראב, מיובאים מן הסתם – וברולים גם סרטן רך שריון בטמפורה.

הכל יפה מאד, כמו המסעדה עצמה, אלגנטי מאד וגם בעסקית הצהריים, יוקרתי מאד, גם אם לא במחיר, בהרגשה. ואחרי הכל, מה יותר חשוב ליהודי גלותי מאשר להרגיש מדי פעם יוקרתי. לא ככה?

דיינינגס, במלון נורמן, נחמני 25, 03-5435444, א'-ש' 12:00-15:00, 18:00-23:00

## בר-בוניה 6.

ולפני סיום – הערה קטנה: מי שרוצה לאכול את הסושי הכי טוב, או ליתר דיוק את הסשימי הכי טוב בארץ, כלומר בלי אורז, יתכבד ויסור לבר-בוניה. הבר של ברבוניה. זהו. אני את שלי אמרתי.

