

יום ראשון, 18 בדצמבר 2016

עסקי יפן בת"א: עסקית ביאקימונו רוטשילד - כבר 22 שנים כנראה היפנית הטובה בעיר (ועוד שתי יפניות בקטנה)

אז אחרי שביקרתי בכמה מסעדות סיניות לא אקפח את יפן. האוכל היפני הוא כמובן הלהיט האסייתי הגדול ביותר. יש היום מקומות סושי בכל מקום בארץ. מסושי-ברים קטנים, דרך רשתות של דוכני סושי (כולל בקניונים רבים לא עלינו) ועד מסעדות סושי ומסעדות יפניות מושקעות. תל אביב עצמה כמובן מלאה בכאלה. כל ילד שלמד לגלגל סושי עם מחצלת חושב שהוא יכול לפתוח סושייה. בהתאם, הרמה היא בדרך כלל ירודה עד בינונית. (גם בגלל טכניקה לוקה בחסר וגם בגלל שימוש בחומרי גלם לא טובים).

אחרי סושי יש כמובן כוכב חדש יחסית במצעד היפני - מרק הראמן. הלהיט התורן של השנה-שנתיים האחרונות. אהרוני לא היה הראשון, כי מרקי ראמן הופיעו בתפריטים של מסעדות כאן עוד לפני שהוא הגיח עם הירו ראמן שלו בשרונה מרקט (למשל זה של דה באן). אבל אין ספק שאהרוני הוא הגורם המניע ל-hype סביב המנה. אם פעם היה אפשר למצוא במסעדות יפניות רק מרק מיסו, היום ברבות מהן יש גם מרקי ראמן. כמובן שנפתחו גם מקומות שראמן מהווה מרכיב מרכזי בתפריט שלהם (מלבד הירו ראמן יש את מיאזאקי של יובל בן נריה, אובן קובן של אונמי, Boazu הטבעונית של בועז צאירי שנפתחה ונסגרה די מהר, מיאן נודלס - מסעדת ראמן בירושלים).

יש כמובן באוכל יפני הרבה מעבר לסושי ולראמן. המגוון הוא עצום ולמרבה הצער מעבר למסעדות סושי, דוכני סושי ודוכני ראמן אין כאן הרבה. יש יחסית מעט מאד מסעדות יפניות מושקעות שמציעות מנות יפניות אותנטיות ומעניינות ושמספקות חוויה יפנית של ממש. אחת הראשונות והמיוחדות הייתה יקיניקו טנקה שישבה בהרצליה פיתוח והייתה מסעדת גריל יפני שהגישו בה הכל חוץ מסושי. אונמי ברחוב הארבעה היא גם כן אחת מהוותיקות (נוסדה ב-99). לא ביקרתי בה כבר הרבה שנים אבל יש בה הרבה מעבר לסושי. על דיינינגס הפלצנית והיקרה להחריד כתבתי כאן בעבר וכך גם על Tyo. בשתיהן אפשר למצוא מנות מושקעות ומיוחדות שאינן סושי. מסעדה בולטת נוספת היא יאקימונו, שכבר למעלה מ-20 שנים נחשבת לאחת היפניות האיכותיות ביותר בארץ, אם לא הטובה שבהן.

**יאקימונו רוטשילד - היפנית האיכותית והיציבה ביותר:**

22 שנות פעילות למסעדה יוקרתית בישראל זה חתיכת הישג. יאקימונו נפתחה בשנת 1994 ע"י האחים אלי ואבי כהן. השניים הציבו סטנדרטים גבוהים ביותר בניהול המסעדה, גם בשירות המוקפד וגם באוכל המשובח, בדגש על חומרי הגלם המעולים שהמסעדה תמיד הייתה ידועה בהם (דגים טריים למשל). לפני כשנתיים וחצי נפטר אבי כהן, והמסעדה ממשיכה לפעול תחת ניהולם של אלי כהן ושל אלכסנדר כהן, הבן של אבי. כולל הפעם הזו יצא לי לשבת ביאקימונו ארבע פעמים. פעמיים היו בשנתיים האחרונות. לשמחתי ההקפדה והמציאות ממשיכות. תמיד הרגשתי שיש כאן תמורה טובה מאד לכסף, למרות שהמסעדה יקרה.



עד שנפתחו מסעדות כמו דיינינגס במלון נורמן ו-Tyo, יאקימונו רוטשילד הייתה ודאי המסעדה היפנית המושקעת והמפונפנת ביותר. בגדול היא נחשבת בכל 22 שנות פעילותה למסעדה היפנית האלגנטית והאיכותית ביותר בארץ (אני מניח שיש שיאמרו אחרת). למרות השנים הרבות לא ניכרת במקום עייפות חומר, והרמה הגבוהה נשמרת כל השנים. גם המקום עצמו שומר על סטייל עדכני. (אני מניח שהיו כאן שינויי עיצוב ושיפוצים כאלה ואחרים עם השנים). השבוע אם כן, חזרתי לעסקית צהריים, כשנתיים אחרי הביקור הקודם שלי.



בצהריים יש כאן עסקיות מגוונות ומעניינות. למרות שהמסעדה נחשבת ליקרה, העסקיות שלה כל השנים היו מתומחרות בתמחור סביר למדי. 95 ש"ח הייתה העסקית היקרה ביותר עד לאחרונה. אחרי המון שנים, עודכנו לאחרונה מחירי העסקיות, והיה ייקור של 5 ש"ח במחירים, כלומר עלות העסקית היקרה כעת היא 100 ש"ח. (הזולה ביותר - 70 ש"ח). הוכנסו גם מספר מנות חדשות לתפריט העסקי שעלויות לייקר את החבילה. (123

ש"ח תעלה העסקית עם כל התוספות). אלכסנדר כהן, שניגש אליו בסוף הארוחה ושאל איך היה, סיפר לי שהוא קצת חשש מהשינויים האלה אבל נראה שזה עובר בשלום. לראיה - המסעדה, הלא קטנה, הייתה מלאה כמעט לחלוטין בצהרי חמישי.

מה שמקבלים בעסקית: מרק לבחירה, מתאבן לבחירה (מנה ראשונה), תוספת ומנה עיקרית. בסוף ניתן לקבל תה יפני או אספרסו.

יש כאן אופציה לבחירה של 4 מרקים. אני בחרתי במרק סוהימונו: מרק צח עם נתח דג, פטריות, אצות ובצל ירוק. הדג הוא דג ים לבן, נדמה לי שדניס. איזה כיף לקבל מרק שהוא אינו מרק מיסו בנאלי ומשעמם למנת פתיחה במסעדה יפנית. המרק היה מעולה. ציר עדין ונהדר (אני מניח על בסיס דגים), פטריות טובות (שמפיניון ושיטאקה) שנתנו את טעמן המשובח בלי להשתלט לגמרי על המרק. הדג עצמו היה עדין וטוב, והצליח לשמור על טקסטורה מוצקה. (בישול נתחי דג לא גדולים צריך להיות של דקות ספורות. מעבר לזה הוא עלול להתפורר ולהתייבש). איפה המרק הזה ואיפה 2 המרקים הסיניים האנמיים שאכלתי בפוסט הקודם שלי...



התוספת שהזמנתי הייתה אורז שום (בכמות נדיבה למדי) שמשום מה מגיע כאן יחד עם המנה הראשונה. אורז כמו שאורז צריך להיות. מדויק וטעים, עם נוכחות בולטת וטובה מאד של השום.



המתאבן שלי, שלמעשה הוא יותר ממתאבן, היה מנה בשם מאגורו פפר. זו מנה שהוכנסה לעסקיות לאחרונה, והיא בתוספת של 15 ש"ח. כשראיתי ממה היא מורכבת לא יכולתי לעמוד בפיתוי והזמנתי אותה. מדובר בפרוסות טונה צרובה מפולפלת, פרוסות לימון, ברוטב סויה וג'ינג'ר. (בערב מנה כזו עולה 95 ש"ח לבדה. אני מניח שהגודל אז שונה). המנה הייתה נפלאה בעיניי. טונה נהדרת באיכות מעולה, שנצרבה קלות. פרוסות לימון שנתנו יופי של עוקץ לימוני והשתלבו נהדר. יופי של משחקי טעם בין מלוח לחמוץ למפולפל. בהחלט היה שווה מבחינתי את תוספת 15 השקלים.



למנה העיקרית בחרתי באופציה היקרה ביותר: טוקובטסו סושי. העלות - 100 ש"ח. מדובר ב-12 רולים אינסייד אוט של סושי, לפי בחירת השף. אפשר לתת הכוונה. בעיקרון 6 רולים הם של דג או פרי ים מבושל ו-6 רולים הם של דגים נאים.

אני קיבלתי ריינבואו – אינסייד אוט של סלמון ואבוקדו במעטפת של סלמון, טונה ויילוטיל שמתחלפים ביניהם לאורך הרול. רולים גדולים עשויים מעולה, עם דגים טריים שבטריים. נהדר. הרול המבושל היה רול

שרימפס טמפורה בציפוי פנקו. רול טוב מאד. בז'אנר הסושי בטמפורה הוא אפילו מצוין. ציפוי הפנקו המטוגן היה קצת יותר מדי דומיננטי לטעמי. אישית הייתי בוחר לא ברול טמפורה, אלא ברול אחר. בעיקרון אני מעדיף דגים נאים בסושי שלי. (הייתי מאד שמח לנסות את אחד הרולים עם הצלופח - האונאגי).





קינוח.

לא במסגרת העסקית אבל הוזמן כי התחשק לי. זה היה ברולה טפיוקה:  
קרם ברולה עם טפיוקה (סמיפרדו - 1/2 קפוא), מוגש ב-2 קומות בין ומעל  
דפי פילו דקים, בליווי ריבת ג'ינג'ר. בצד נחו 2 פרוסות קיווי טרי. 38 ש"ח  
עלות הקינוח. בימים טרופים אלה של קינוחים שעוברים בקלות את 55  
השקלים זה ממש סביר. יופי של קינוח. ברולה עדין במרקם כיפי, עם  
נוכחות נחמדה של הטפיוקה, מתיקות מאוזנת היטב, ועוקץ טוב של ריבת  
הג'ינג'ר. קינוח מצוין. חובבי הברולה ייהנו בטוח.





עסקית מצוינת נוספת אכלתי ביאקימונו. כל מנה ומנה הייתה מוצלחת. בעודי ממתין לחשבון לגמתי לאטי את התה היפני שקיבלתי בסוף והרהרתי למה אין יותר מקומות ראויים כמו יאקימונו שמציעים עסקיות מוקפדות ומשובחות בתמחור הוגן. הארוחה שלי אגב עלתה 115 ש"ח והייתה שווה כל שקל (לא כולל הקינוח). בפעם הבאה אני מקווה לנסות סוף סוף את ארוחת הטעימות של יאקימונו שעלותה 180 שקלים לסועד, ומספרים שהיא אחת השוות בארץ. הגיע הזמן.

