

# ביאקימונו עדיין מוצאים את אחת העסקיות המשתלמות בתל אביב

התדמית הסנובית, האווירה הסטרילית ולא מעט טעויות תמוהות שנעשו ביאקימונו ברוטשילד נסלחות אל מול מופע ראווה של סושי משובח

30.09.2015 11:00

[עומר שוברט](#)

עקוב באתר

התראות במייל

שמור

תגובות שתף בפייסבוק 22



הכל

מתגמד אל מול הסושי - יאקימונו דניאל צ'צ'יק

ביאקימונו מאמינים שהגבר הוא זה שנדרש לשלם על הארוחה, לפחות אם הוא סועד בחברת בחורה. החשבון לא הונח במרכז השולחן או סבל מנטייה אקראית. המלצרית פשוט הנחיתה אותו בין ידי, לא מותירה מקום לספק, ולעזאזל מרב מיכאלי

גברים שייקלעו לסיטואציה דומה בשעת צהריים יוכלו להתנחם באחת העסקיות היותר משתלמות ונדיבות בתל אביב, לפחות ביחס למחירים הלא זולים של תפריט הערב. גם על איכות קשה להתלונן. התדמית הסנובית והיוקרתית, שמשומרת בהצלחה זה עשרים שנה, נתמכת במטבח יפני מהוקצע ובדגה טרייה ואיכותית (לאנשי הצוות נטייה מוזרה להצטלם עם הסחורה בכניסה למסעדה). אפשר להתלונן על הניסיון הלא אלגנטי לדחוף לנו לחשבון מים בתשלום, על ההתקמצנות המוזרה בגזרת האספרסו ועל האווירה הקצת סטרילית וחסרת הנשמה. אבל מול סושי משובח כל כך, עניין שנהפך אצלנו ליותר ויותר נדיר, אפשר כנראה להחליק הכל

מרק (מיסו, סוהימונו או יאסיי), מנה ראשונה (גיוזה, קונוס סושי, אגה דאשי טופו :הדיל או טורי מאקי), מנה עיקרית (סושי, סלמון או רצועות פרגית בטריאקי), תוספת (חמוצים יפניים, אורז שום, אורז מאודה או סלט אצות ומלפפונים) ואספרסו או תה (יפני במחיר המנה העיקרית (בין 85 ל-95 שקל

קעריות המרק הגיעו יחד עם סלט האצות והמלפפונים הקלאסי, שהוזמן בכלל :האוכל כתוספת לאחת העיקריות. זה נראה מעט מוזר, אבל התברר כנשנוש פתיחה מהנה בזמן שהמרקים הרותחים הצטננו מעט. המלצרית לא ידעה לומר אם נתחי הדג שצפו במרק הסוהימונו הם של דניס או לוקוס, אבל התחייבה שמדובר באחד מהשניים. אלה היו נתחי דניס, שהצליחו לא להפוך סמרטוטיים גם לאחר שהוטבעו במרק. הסוהימונו המוצלח נהנה מציר עם טעמי ים מעודנים, בו שחו כמה סוגי פטריות טובות ואצות. מרק היאסיי היה מוצלח פחות. הוא אמנם מבוסס על אותו ציר טעים וצלול, אבל שבבי הטמפורה שנשפכו לתוכו היו אנמיים



הסוהימונו: המוצלח מבין שני המרקים דנה מלמד

## עוד כתבות בנושא

- [כתבה זאת זמינה למנויים בלבד 16.06.2015 \\_ כמה זמן אפשר להמתין לטושי היצירתי של מון](#)
- [כתבה זאת זמינה למנויים בלבד 02.06.2015 \\_ טופולופומפו": המפלט האולטימטיבי בשעות הצהריים"](#)
- [כתבה זאת זמינה למנויים בלבד 04.08.2015 \\_ העסקית המפתיעה בארץ מחכה לכם ביהוד](#)
- [כתבה זאת זמינה למנויים בלבד 15.09.2015 \\_ קפיצה קטנה לרמלה, קפיצה גדולה להודו](#)

לראשונות אכלנו גיוזה במילוי עוף וקונוס סושי עם סלמון ואבוקדו. בצק הגיוזה מנת כיסונים יעילה, אבל. הצהבהב היה טוב, אבל מילוי הבשר הטחון היה מעט סתמי לא מבריקה. קונוס הסושי היה טוב בהרבה. הוא הכיל כמות נדיבה מהמקובל של סלמון ואבוקדו, שהיו טריים ובאיכות גבוהה. לא ברור מדוע נחפזה המלצרית לסלק מהשולחן את הג'ינג'ר והווסאבי לפני שסיימנו את המנה. זה היה מצער בעיקר משום שביאקימונו לא מגישים את הג'ינג'ר הוורוד והתעשייתי הנפוץ בסושיותינו, אלא ג'ינג'ר צהבהב ועז טעם שנעשה במקום. עניין תמוה נוסף נוגע לרוטב הסויה, שמוגש כאן בבקבוקים המוכרים של חברת "קיקומן", למרות שאנשי הצוות טענו שמדובר בסויה מופחתת מלח המיוצרת במקום. ניסינו לברר את פשר העניין המוזר, אבל לא הצלחנו לקבל תשובה אלא רק חיזוק לקו הפמיניסטי של המקום ("אין לי מושג, אני רק (מלצרית").



בצק

מעולה, מילוי סתמי. עדיף ללכת על קונוס דנה מלמד



## בחירת בית השקעות עשויה להיות ההחלטה

[IBI](#) | תוכן מקודם

קומבינציית טוקובסטו, שהגיעה כעיקרית, היא מנה של 12 יחידות שושי, בבחירת השף. גם במקרה הזה לא ידעו לספר מה בדיוק נקבל ("מה שהשף ייבחר"), אבל כאקט של רצון טוב ביקשו לדעת אם יש דגים מסוימים שאנחנו לא אוכלים. אפשר היה להמשיך להתלונן על העניין, אבל אז הגיע השושי. רול סלמון ואבוקדו עם מעטפת מתחלפת של סלמון, טונה וילוטייל ורול של סלמון אפוי, עם מעט טריאקי, שנעטף במלפפון. רולים גדולים, באיכות משובחת, גם של הדגה וגם של האורז, שהיוו נימוק משכנע למדי למוניטין (ואולי גם לרמות המחיר) של המוסד היפני הזה.

השושי של יאקימונו עדיין הטוב בתל אביב דנה מלמד



העיקרית הנוספת, סלמון ברוטב טריאקי, היתה מוצלחת אף היא. פיסות סלמון דקות, שנמשחו ברוטב מתקתק שלא השתלט על המנה. הן הוגשו עם מבחר ירקות מבושלים, שנעשו בדיוקנות, כולל תפוח אדמה סגול שהוגש אל דנטה והיה ממכר במיוחד. העיקריות יצאו עם התוספת הנוספת - אורז שום. לא מדובר באורז עם טעמי (שום, אלא בשום שהתחפש אורז. מנה מומלצת לחובבי הז'אנר (והריחות הנלווים).

תפריט הקינוחים חותך מערבה, וטוב שכך. נמסיס, עוגת שוקולד דחוסה, עם קרם קפה מצוין היתה סיום ראוי לארוחה הזאת. היא יצאה עם כוסות האספרסו הכלולים בעסקית, לא לפני אינטראקציה מוזרה נוספת עם המלצרית שהסבירה שאספרסו ארוך לא כלול בעסקית, אלא רק אספרסו קצר. כידוע, ההבדל בין השניים מסתכם בכמה מיליטרים של מים. את הרצון לגבות כסף על מים זיהינו עוד במערכה הראשונה



הנמסיס

גרסת יאקימונו: סיום טוב לארוחה דנה מלמד

אחרי "מוגז או מינרליים?", ביאקימונו מציגים את "בקבוק גדול או בקבוק: שירות ומהירות קטן?", פטנט מקומי באמצעותו ינסו להכניס לכם לחשבון מים בתשלום. בסעיף המהירות, יאקימונו מצטיינת. המסעדה מתוקתקת, המנות יוצאות במהירות שיא שמאפשרת לסיים ארוחה בת ארבע מנות בתוך שעה.

קשה להשוות בין תפריט הערב לתפריט הצהריים, בעיקר בשל השינויים: תמורה לכסף בגודל המנות. ועדיין, ארוחה הכוללת ראשונה, מרק, תוספת ועיקרית תעלה בערב כמעט כפול, עוד לפני הקפה. זה לא הופך את העסקית ביאקימונו לזולה - בכל זאת,

מאה שקל לאדם כולל שירות. מצד שני, יש כל כך הרבה מסעדות בינוניות שגובות סכומים כאלה, ובמקרה הזה מדובר בבחירה בטוחה.

.יפנית עם אופי :בקיצור

:חשבון

(מרק סוהימונו (במחיר העיקרית

(מרק יאס"י (במחיר העיקרית

(קונוס סלמון ואבוקדו (במחיר העיקרית

(גיוזה (במחיר העיקרית

(אורז שום (במחיר העיקרית

(סלט אצות ומלפפונים (במחיר העיקרית

טוקובטסו סושי - 95 שקל

סלמון - 90 שקל

נמסיס - 35 שקל

טיפ - 33 שקל

סה"כ - 253 שקל

יאקימונו, רוטשילד 19, תל אביב, טלפון 03-5175171, תפריט העסקיות מוגש בימים א' עד ו' בין 12:00 ל-17:00