

Over de Tong



Tokyo • Hilversum

Japans eten is in. De sushi- en sashimi-bars met hete bakplaten vliegen je om de oren. Enkele jaren geleden gruwelden we van rauwe vis (afgezien van haring), nu lijkt het alsof we nooit iets anders hebben gegeten.

Aan rand van de bakplaat

Voelen we ons welkom?

Beslist. De vrouw van de bediening loopt van achter de bar meteen naar ons toe. Na wat kort heen en weer gepraat - het is erg stil, die constatering deponeren we bij haar - begeleidt de goed Nederlands sprekende Japanse ons naar één van de ongeveer tien bakplaten, die het restaurant rijk is. Daar heeft zich al eerder een jong paar met twee kleine jongetjes genesteld. We hebben geen enkele 'last' van de jochies, want zij zitten allebei alleen maar - onafgebouwen - met hun hoofd boven een zakcomputer-tje. De vrouw van de bediening is aardig, niet behept met zo'n gereserveerde glimlach, zoals je die wel vaker ziet bij Japanners. Ze legt uit hoe het werkt, dat is niet zo heel moeilijk, en verdwijnt. Snel daarna komt ze terug. Met de drankjes (we bestellen jus d'orange en krijgen vorse) en een paar minuten daarna met de amuse van rauwe bloemkool in een zoetzure dressing. Ik vrees het ergste en reken op een soort te zure atjar. Mijn voorgevoel bedriegt me geluk-

kig, het smaakt erg lekker en de kool laat zich gemakkelijk kauwen.

Is het gezellig?

Hoewel het uitgesproken uitgestorven is (afgezien van onze burens aan de plaat) op deze kille woensdagavond, voelt dat niet zo. Tokyo is een gezellige zaak. Voorin de 'gewone' tafeltjes, achterin de bakplaten, waaromheen zo'n tien à twaalf stoelen staan. De kleurschikking: veel rood en bruin. Aan de wanden hangt van die typisch Japanse kunst en Japanse leestekens, voor ons nogal abracadabra. De kok is al aan het werk, als wij ons aan de plaat neervlijen. Spraakzaam is hij niet (spreekt 'ie wel Nederlands?), wel erg vriendelijk. Hij haalt de bekende grap uit: schieten met stukjes omelet, de kinderen lukt het niet het projectiel met de mond te vangen. Pa en ma verzetten zich tegen de plannen van de kok, om hen ook onder vuur te nemen met het eiergerecht.

Tevreden over het wat ons wordt voorgeschoteld?

Ja. Alles is vers. We kiezen voor het teppan yaki (23 euro). Een teppan yaki-menu bestaat uit maximaal zes gerechten, vlees of vis. Je kunt uit 14 gerechten kiezen, variërend van ossenhaas, beefrolletjes, lamshaas, eendenborst tot gambas, zalm, zeeduivel, en tilapia. De chef bepaalt zelf de volgorde. De beefrolletjes (gevuld met kruidige groenten) smaken voortreffelijk. Zacht

gekruid. Het vlees is boterzacht. Deze kwalificatie gaat ook op voor de ossenhaas, de kip en de varkenshaas. Alles op de plaat gebakken in een speciale kruidenmix op oliebasis. Als de olie goed is, is het ook niet zo moeilijk om een aantrekkelijk hapje te serveren. Wat ik bedoel: er kan weinig fout gaan. Kán, want met teveel zout kun je nog behoorlijk de bietenbrug opgaan. Dat gebeurt helaas met de tongfilet. We roepen spontaan in koor: brrrr, té zout. De gebakken rijst die we erbij krijgen is overheerlijk, ook dat roepen we in koor. Ook op de knapperige groenten is weinig aan te merken. *Van de bakplaat trouwens. Voor wie niet zo op de geneugten van knoflook is gesteld: Tokyo is er aardig scheutig mee. En o ja, mijn ervaring met huiswijn is vaak niet al te best. De huiswijn van Tokyo is goed en is ook niet duur (3,50 euro).*

Goochelaar?

Nou en of, afgezien van beschietingen met stukjes ei lijkt de chef een acrobaat met zijn vlijmscherpe messen en andere bakplaatattributen. Alle bewegingen zijn snel, héél snel, hoewel de eerlijkheid gebiedt te zeggen dat een hoop handelingen nogal overbodig zijn. Ach, leuk voor kleintjes die aan tafel zitten.

Duur?

Valt reuze mee. Met zijn drieën rekenen we 100 euro af. Daarbij één aantekening: onze buikjes zijn vol, dus geen dessert.

Japans restaurant Tokyo,
Havenstraat 1 in Hilversum. Tel.: 035-628 61 29.
Dagelijks geopend van
16.00 tot 22:00 uur.
www.tokyohilversum.nl

ambiance: 7,5
bediening: 8
prijs/kwaliteit: 8

Tekst en foto: Jan van Stipriaan Luitjens

menu

Beefrolletjes

Yakitori kip

Tongfilet

Ossenhaas

8-