

Over Tong



Restaurant: Tokyo in Hilversum

Kwaliteit aan de bakplaat

Enkele jaren geleden riepen we in koor: ach, met dat Japanse eten zal het niet zo'n vaart lopen. Sushi- en sashimi-bars met hete bakplaten vlogen je namelijk om de oren. Die hype gaat wel weer over, hoorden we. Intussen blijkt (volgens officiële cijfers) de groei er behoorlijk in te zitten.

Vooral Japanse all-you-can-eat-zaken schieten als paddenstoelen uit de grond. Ten koste van de traditionele Chinees om de hoek. Een en ander wordt bevestigd door het onlangs verbouwde Japanse restaurant Tokyo (Hilversum, Havenstraat), dat op deze zaterdagavond bomvol zit. Deze Japanner doet echter niet aan all-you-can-eat, maar wel aan goed eten. De stemming zit er goed in. Niet in de laatste plaats door de heren (ja sorry, alleen maar heren), die met acrobatische toeren de groenten, het vlees, de vis en de eieren op de bakplaat (de zogenaamde teppanyaki) tafel bereiden. Soms gaat even het licht uit, op het moment dat de vlam in de 'pan' gaat. Aan de ene (bak)tafel wordt een verjaardag uitgelaten gevierd, we horen een groep collega's roddelen over andere collega's, ouders met een groepje kinderen - kortom, het is een 'gezellige bende'. Een kan trouwens ook aan de sushi-bar of, als je meer op je rust gesteld bent, op een van de banken.

Voelen we ons welkom?

Zeer zeker. Hoewel Tokyo goed vol zit als we binnenlopen, vallen we meteen op. De dame van de bediening begeleidt ons naar één van de vele bakplaten, die het restaurant rijk is. Ze vergeet in de drukte onze jassen aan te nemen. De vriendelijke dame houdt ons de rest van de avond, die 3,5 uur duurt, scherp in de gaten. Neefjes. We hebben al snel door dat de (witschende) kok wel van een grappe houden (met stukjes omlet naar een opengesperde mond schieten), maar geen trek hebben om gezellig kletsen. Daar zijn ze ook niet voor aangenomen.

Amuse

Al snel worden we getraakteerd op een amuse: gebakken zalm in chilisaus. Erg smaakvol en dat stemt ons optimistisch. Ons optimisme loopt geen deuk op, want de tweede amuse die we even later krijgen - een soepje met bosuiken, tofu, groenten en zoewier - verrast ons wederom in positieve zin. Een bijzondere (fijne) smaak.

Menu's

We kiezen voor de menu's Sapporo en Osaka (bekende Japanse steden, op een suiver na veertig euro per menu). Sapporo is in hoofdzaak vlees, variërend van beeffrolletjes, tot lamskotelet, struisvogelbiefstuk tot ossenhaas. Osaka (vis) kent tonijn aan spies, grote gamba's, St. Jacobschelpen, tong en heilbot. Bij beide menu's wordt ook gebakken rijst geleverd. De chef bepaalt de volgorde van de gerechten. De beeffrolletjes, gevuld met kruidige groenten, smaken uitstekend. Zacht gekruid, tóch pittig. Vlees is boterzacht. De lamskotelet (met bot) doet daar



Menu

- Sapporo: vlees en groenten
- Osaka: vis en groenten
- Spoom
- Verschillende soorten ijs

niet voor onder. De Japanse keuken gebruikt vaak soja- en sesamolie voor de hete bakplaat. Dat maakt de Japanse keuken zo specifiek (en zo lekker). De smaak van deze producten komt in veel gerechten terug. Ook bij de visgerechten. Die, bij Tokyo, de toets der kritiek gemakkelijk weten te doorstaan. De St. Jacobschelpen liggen in een kruidig soepje, daarin 'doen' ze het goed. De gamba's zijn pittig én groot en de kok is behoorlijk scheutig geweest met de knoflook. Dat gaat ook wel voor alle gerechten op. Soms kom je hele stukjes knapperig gebakken stukjes knoflook tegen.

Tussendoor

De spoom die we na het eerste bombardement aan vlees en vis krijgen, doet ons goed. Een

welkome zoetige afwisseling na de dominante gerechten. We schrikken ictwa, als na de spoom gebakken rijst wordt geserveerd en stukjes struisvogelbiefstuk en heilbot. Daar hebben we even niet op gerekend. Op de kwaliteit valt niks af te dingen, maar het is wel veel. Even later komt het dessert: verschillende soorten ijs waaronder, natuurlijk, sesamij.

De wijn

We verwachten eerlijk gezegd niet veel van de wijn, maar de buiswijn van Tokyo is prima. En wordt, hulle, in mooie grote glazen geschonken. Prijs voor zowel wit als rood, redelijk: bijna vier euro.

Minpuntjes

De jassen worden niet aangenomen en verder valt het ons op, dat er nieuwe gerechten worden geserveerd, terwijl de lege vize bordjes niet zijn weggehaald. Half 'strafpuntje'. We rekenen 150 euro zé.

**Tekst: Jan van Stipriaan Luiseius
Foto: Studio Kastermans/Leon Dakkas**