

СЮДА МИШЛЕН НЕ ЗАХОДИЛ

(вкуснейшие рестораны традиционной кухни в старинных районах Токио)

Большинство российских туристов предпочитает проводить трапезу в популярных ресторанах, в основном специализирующихся на таких широко известных нашему обывателю японских блюдах как суси (суши) и самими, а также стэйки из мраморной говядины, морепродукты на гриле.

В последнее время наблюдается тенденция, когда туристы-гурманы просят прежде всего не отели или составление программы пребывания, а резервацию ресторанов, награждённых звёздами Мишлена.

Без сомнений, мишленовские рестораны фактически всегда отвечают требованиям даже самых искущённых гурманов.

Тем не менее, не стоит забывать о том, что существует огромный пласт великолепных традиционных ресторанов, заслуживших себе незабываемую репутацию десятками, а иногда и сотнями лет.

В данном выпуске мы хотели бы познакомить вас с ресторанами в популярных туристических районах Токио, о которых мало кто из российских туристов знает, и которые обычно производят неизгладимое впечатление на их требовательные желудки.

Прежде всего хотелось бы перечислить блюда, которые еще с 17-го века пользуются незабываемой популярностью у коренных жителей Токио.

УНАГИ

Это название рыбы, больше похожей на морскую змею, более-менее известно туристам, - во многих японских ресторанах России сейчас подают суси с морским угрём унаги.

В ресторанах, указанных ниже, унаги готовят следующим образом. Во-первых, приготовление блюда начинают лишь только после получения заказа. Угря разделяют, обжаривают, затем держат на пару, после чего ещё раз обжаривают, время от времени вымачивая в специальном соусе

«тарэ», секрет которого хранится в строгой тайне. Весь процесс занимает 40-60 минут, так что без нескольких бутылочек сакэ и закусок, которые скрасят ожидание вкуснейшего блюда, никак не обойтись.



СОБА

Гречневая лапша, которая в последние годы стала завсегдатаем среди блюд здоровой пищи, благодаря небольшому количеству калорий. «Правильный» житель Токио всегда ищет рестораны с лапшой соба, в которых подают вкусное сакэ и много легких закусок. Усевшись за стол, он обычно сразу же заказывает бутылочку подогретого или холодного сакэ, а также 2-3 лёгких закуски. Как раз к тому времени когда сакэ и закуска закончится приносят гречневую лапшу, которую «правильный» обыватель съедает за 5-10 минут, после чего платит по счёту и



отправляется по своим делам дальше. Именно такая манера посещения ресторанов с лапшой соба считается наивысшим уровнем пилотажа, именно она вызывает у окружающих уважение, - «этот товарищ знает толк в ресторанах соба».

ОДЭН

Одэн – своеобразная «сборная солянка» по-японски. Крупно нарезанная редиска дайкон, китайский лук, грибы, твёрдый соевый творог «тофу», яйца, рыбные котлеты и многие другие ингредиенты достаточно долгое время варятся в особом бульоне, превращаясь в итоге в ароматную и очень аппетитную гармонию различных вкусов.

В средневековье одэн, наравне с суси и тэмпура, являлся одним из наиболее популярных блюд среди городского населения. В начале 20-го века это блюдо почти исчезло, однако после 2-й мировой войны она вновь обрело большую популярность.



ТЭМПУРА

Это блюдо также начало свое распространение из Токио. Рыбу, выловленную в нынешнем токийском заливе в средневековье зажаривали в кунжутном масле и подавали с рисом. Однако так как масло всегда было связано с открытым огнём, долгое время продавцам тэмпура не разрешалось иметь своих постоянных заведений, - им приходилось вести бизнес в лавках на колёсах.

Особой популярностью тэмпура пользовалась у купцов и торговцев, которым некогда было долго рассиживаться и чаёвничать. Они предпочитали закинуть в рот горячие кусочки рыбы во фритюре, быстро заесть их плоской риса, и снова ринуться в мир купли-продажи.



ТОНКАЦУ

Отбивные из отборной свинины, зажаренные во фритюре. Тонкацу является очень своеобразным решением дилеммы японского желудка, который в начале 20-го века, на волне модернизации и вестернизации, разрывался между желанием быть «просвящённым» человеком и есть европейские блюда, и стремлением сохранить хоть что-то привычное, японское.

С открытием страны японцы узнали что такое отбивная свинина, и она им ужасно понравилась. Оставалось лишь придумать способ сделать её более «японской», и тут и возникла идея зажаривать свинину во фритюре, наподобие традиционного блюда «тэмпура». В итоге родилось «ТОНКАЦУ», - «тон» - свинья, «кацу» - сокращение от «кацурэцу», то бишь котлеты.



Обычно тонкацу подают с большим количеством нашинкованной свежей капусты и густым и очень вкусным соусом, специально изобретённым для этого блюда.

UNAGI KOMAGATA MAEKAWA

Ресторан с более чем 200-летней историей. Здесь используют соус для унаги, заваренный еще в начале 19-го века. В него по необходимости время от времени «доливают» ингредиенты.

Кроме обычных блюд унаги, которые подаются под соусом, здесь практикуют и так называемый «белый унаги» - блюдо без использования соуса, которое даёт возможность почувствовать первоначальный вкус угря без каких-либо добавок.

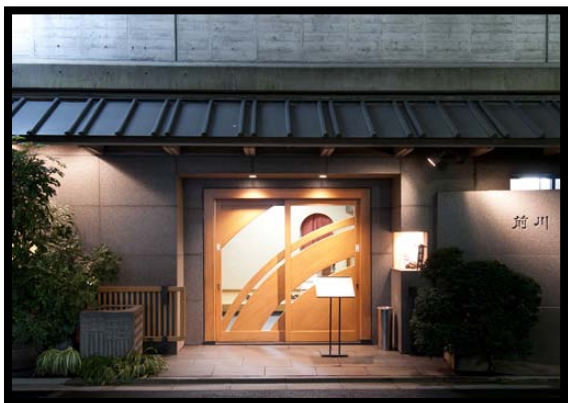
Все комнаты в ресторане Маэкава – в традиционном японском стиле, поэтому европейцам здесь не очень удобно. Тем не менее, все неудобства сполна возмещаются отменными блюдами и великолепным видом на реку Сумидагава и новую токийскую телебашню Tokyo Sky Tree.

Адрес: Tokyo, Taito-ku, Komagata 2-1-29

Тел: 03-3841-6314

<http://r.gnavi.co.jp/g113300/lang/en/>

3 минуты пешком от станции метро ASAKUSA линии GINZA LINE (выход 4)



Кстати, для тех кто никак не хочет сидеть на татами, мы рекомендуем посетить новый филиал этого ресторана, который открылся в одной из самых модных точек современного Токио – здании SHIN-MARU BLDG недалеко от Токийского вокзала.



Адрес:

Tokyo, Chiyoda-ku, Marunouchi 1-5-1, Shin-maru Bldg 5F

Тел: 03-3211-7017

<http://r.gnavi.co.jp/a634238/lang/en/>

2 минуты ходьбы от Токийского вокзала

KANDA YABUSOBA

Ресторан открыл свои двери для посетителей в 1880 году и является одним из трёх наиболее известных ресторанов соба ответвления «Ябу». Здание ресторана занесено в реестр исторического архитектурного наследия города Токио. Оказавшись за его воротами вы будто переноситесь во времени и попадаете в конец 19-го века.

В процессе приготовления используется гречневая мука высшего класса и лишь 10% пшеничной муки, что позволяет почувствовать насыщенный вкус гречневой лапши.

Настоящие любители этого блюда обычно мокают в соус (на основе водорослей и стружки из высушенного тунца) лишь половину лапши, которую вы держите в палочках, чтобы насладиться разницей и вкусовым сочетанием между лапшой с соусом и без соуса.

Адрес: Tokyo, Chiyoda-ku, Kanda Awajicho 2-10

Тел: 03-3251-0287

<http://r.gnavi.co.jp/g429900/lang/en/>

7 минут пешком от станции JR АКИНАВАРА (electric town exit)



KANDA MATSUYA

Еще один ресторан соба, основанный в 1884 году. Известен тем, что за всё время своей работы он никогда не менял рецепт, а значит здесь вы сможете попробовать гречневую лапшу такой, какой её ели в конце 19-го века. Отборная мука из гречки с лучших полей в префектурах Ибараки, Аомори и Нагано до сих пор готовится в ручную, а в качестве приправы вам предложат лишь лук, который придаёт лапше особый аромат.

Адрес: Tokyo, Chiyoda-ku, Kanda Sudacho 1-13

Тел: 03-3251-1556

<http://r.gnavi.co.jp/g450700/lang/en/>

<http://www.kanda-matsuya.jp/p01.htm>

1 минута ходьбы от станции метро АWAJICHO линии метро MARUNOUCHI LINE (выход 3)



ASAKUSA ODEN «OTAFUKU»

Ресторан открылся в 1915 году, и попав сюда вы сможете почувствовать атмосферу «старой доброй» послевоенной Японии. Здесь вы сможете попробовать 35-40 видов блюда одэн !

Адрес: Tokyo, Taito-ku, Senzoku 1-6-2

Тел: 03-3871-2521

<http://www.otafuku.ne.jp/>

10 минут ходьбы от станции метро TAWARAMACHI линии метро GINZA LINE (выход 3)



ODEN «KONAKARA»

Еще один замечательный ресторан, подающий блюда «одэн» в киотосском стиле. Нынешний шеф-повар в течение 25 лет занимался созданием супа «даси», который бы идеально подходил к ингредиентам этого блюда, и его труды явно не пропали даром. В кастрюле, встроенной в стойку с момента открытия этого заведения, постоянно варятся 27 видов блюда «одэн».

Адрес: Tokyo, Bunkyo-ku, Yushima 1-9-6

Тел: 03-3816-0997

<http://r.gnavi.co.jp/gav4401/lang/en/>

5 минут ходьбы от станции JR OCHANOMIZU (выход Hijiribashi-guchi)



Любителям более стильного и современного варианта интерьера мы рекомендуем посетить филиалы данного ресторана в уже известном вам SHIN-MARU BLDG недалеко от Токийского вокзала, или же филиал на улице Гиндза.

Филиал SHIN-MARU BLDG - <http://r.gnavi.co.jp/a634258/lang/en/>

Филиал на Гиндза - <http://r.gnavi.co.jp/gav4400/lang/en/>

TEMPURA «NAKASEI»

Совершенно очаровательный старинный ресторан (основан в 1870 году), в традиционном японском стиле, с великолепным внутренним садиком. Особенностью ресторана «Накасэй» является то, что здесь совершенно не используют овощи, - лишь кусочки различных сортов рыб, которые зажариваются в кунжутном масле. Самым популярным заказом является темпура «барабан божества грома» (на фото ниже) – сочетание небольших креветок и ракушек.

Адрес: Tokyo, Taito-ku, Asakusa 1-39-13

Тел: 03-3841-4015

<http://nakasei.biz/pg14.html>

5 минут ходьбы от станции ASAKUSA линии метро GINZA LINE (выход 1)



TEMPURA «YANAGIBASHI DAIKOKUYA»

Многим известен основной ресторан DAIKOKUYA в районе Асакуса, однако так как там постоянные очереди, мы рекомендуем посетить филиал «Янагибаси», который завораживает посетителей не только блюдами, но и обстановкой. Филиал работает на протяжении вот уже 60-ти лет. Сначала посетителей проведут в небольшую традиционную японскую комнату на втором этаже, откуда открывается вид на реку и традиционные японские кораблики «якатабунэ» (вид из окна на правой фотографии). Затем вас отведут в небольшую комнату, где полукругом расположена стойка, за которой шеф-повар будет создавать свои произведения прямо перед вашими глазами. После окончания обеда вас опять проводят в японскую комнату, где будет предложен десерт и зелёный чай.

Адрес: Tokyo, Taito-ku, Yanagibashi 1-2-1

Тел: 03-3851-4560

<http://r.gnavi.co.jp/a703800/lang/en/>

4 минуты ходьбы от станции JR ASAKUSA-BASHI линии SOBU LINE (восточный выход).



TONKATSU «YUTAKA»

Ресторану уже более 60-ти лет. Он открылся сразу после войны, и в название ресторана была вложена надежда на скорое возрождение страны (Ютака в переводе – богатый, благополучный).

По началу тонкацу готовились на камнеугольном коксе, в помещении с протекающей крышей. Однажды зимой один из посетителей со вкусом заявил: «какая очаровательная атмосфера у вас в ресторане, - даже в помещении снег идет». Однако время шло, ресторан превратился в уютное здание, с великолепными отбивной свининой во фритюре. На первом этаже столы, на втором – традиционные японские комнаты. Хлебная крошка для фритюра изготавливается непосредственно в ресторане, она окутывает точайшим слоем нежные кусочки мяса, в результате чего тонкацу получается лёгким, не жирным и очень хрустящим. К тому же котлеты великолепно сочетается с особым кисло-сладким соусом, который был специально разработан для блюд этого ресторана.

Адрес: Tokyo, Taito-ku, Asakusa 1-15-9

Тел: 03-3841-7433

<http://www.tonkatsu-yutaka.com/about.html>

7 минут ходьбы от станции ASAKUSA линии метро GINZA LINE (выход 1)



Мы познакомили вас лишь с очень небольшим списком ресторанов, расположенных в старинных районах японской столицы. Надеемся что подборка понравится вашим будущим туристам, и у нас будет возможность продолжить эту тему в дальнейшем !

