

7.92x27.4	1	עמוד 41	פנאי פלוס - פנאי פלוס	07/10/2015	49935664-6
מסעד - TYO - 41123					

אוכל

סוד ההצלחה של טונה

TYO היא מסעדת סושי יקרה אבל משתלמת אם אתם אוהבים חומרי גלם מצוינים ומוכנים להתעלף מסלט אצות

ביקורת אל תראו אותי ככה. אני לא בחורה שמתרגשת מסלט. למעשה, רק בגיל 30 הובסתי על ידי מועדון ארוחת הצהריים, שטוען בהתלהבות שסלט זו אחלה ארוחה. גם אני בחרת כיום נבטונים ואנטיפסטי מאחורי ויטרינה, ועדיין, בצהרי היום, מול הסלט שלי, אני מחמיצה פנים וחולמת שמגיע לי יותר. לכן הופתעתי כל כך כשסלט האצות של **TYO**, המסעדה היפנית המדוברת של הזמן האחרון, השאיר עליי רושם עד כל כך אצות ים, פטריות שיטאקה, אבוקדו, מלפפונים בווינגרט מיסו (56 שקל) טופלו אחד-אחד, נחתכו באופן הולם, תובלו ברוטב המיוחד להם והונחו בצלחת זה לצד זה אך לא יחד, כדי לא ליצור עיסה ולאפשר לחרך להתענג על כל אחד מהם. מושלם ויקר ב-TYO מגוון גדול של ראשונות, סושי וגם ארבע עיקריות, אבל נראה שהן נועדו לאנשים שמתעקשים לאכול עיקריות והרוב כאן נוהגים בחוכמה ומתרכזים ביתר המחרים היקרים מחייבים את המסעדנים ואת השף לטפל בכבוד במרכיבים, וכך הם נוהגים. חומרי הגלם נהדרים, הדגים נפלאים ובייחוד הטונה - רכה ושמנה - כמוה לא טעמנו עדיין בארץ. הסושי טוב, אבל נסו גם את השאק, כי זה מוצלח לא פחות. פיצה טונה, מעין סלט ששימי על טורטייה דקה, טונה פואה גרא (64 שקל) - נתחי כבד אווז על ניגרי טונה וטוביקו שחור, סרף אנד טרף מוצלח במיוחד וגם טטאקי לוקוס (64 שקל) נהדר לקינוח המלצר המקסים הפציר בנו לנסות את "מיסטר בין" (44 שקל) וצדק. נספר רק שמדובר בעוגה עשויה שעועית אזוקי, קציפת ארל גריי וגלידת מאצה. הייתם מעזים? אנחנו העזנו, וגילינו כי טוב. נסו גם.

★★★★ מלידימן

TYO, מונטיפיורי 7, תל אביב, 03-9300333



לא רק סושי, נסו את השאר