

לצורך כך, השף היפני מסאקי-סן, הכין להם בובות ניגירי אשר עמן הם אמורים להסתובב במהלך היום בכף היד, כדי לחוש את קימוץ היד המדוייק הנדרש מהם כדי להכין את הניגירי האידיאלי



## האם שווה לשלם כאלף ש"ח לזוג בעבור ארוחת הסושי הטובה בישראל?

למרכז השולחן לחלוקה בין הסועדים. כמתבקש ממסעדת טאפאס יפני. גודל המנות נע מהזערורי לבינוני. המחירים לעומת זאת, נעים מגבוהים לגבוהים מאוד במונחים ישראלים.

רוב צוות הטבחים במסעדה הינו בריטי, ממסעדת 'דיינינגס' בלונדון, החתומים על חוזה עבודה לשנתיים ב'דיינינגס' התל אביבית. שניים מהטבחים הינם ישראלים אשר עוברים הדרכה משף המסעדה היפני. כידוע, הכשרת אנשי מקצוע ביפן

הינה ממושכת ומטרתה להביא את המשתלם לדרגת שלמות מקצועית. כך גם בתחום הסושי, בה לאחר שלב ההכשרה הראשון, המשתלם מוסמך להכין רולים, אך לא ניגירי. החבר'ה הישראלים הגיעו כבר למדרגת הכנת רולים ומצויים כעת בהכשרה לשלב הניגירי. לצורך כך, השף היפני מסאקי-סן, הכין להם בובות ניגירי אשר עמן הם אמורים להסתובב במהלך היום בכף היד, כדי לחוש את קימוץ היד המדוייק הנדרש מהם כדי

באופן מודרני. סגנונה הוא איזקאיה (Izakaya) שמאפיין ביפן מסעדות לא פורמליות, לשתית סאקה ואכילת מנות קטנות וקלות לאחר העבודה. המנות מוזמנות בנחת, לאורך הארוחה (ולא בתחילתה) ומוגשות

הטובות בעיר. 'דיינינגס' התל אביבית כוללת גם בר ומרפסת גג יפה. עיצוב המסעדה אלגנטי אך לא מהודר והשולחנות אינם עוטים מפות. המסעדה מתמחה באוכל יפני הקשור באופן הדוק למסורת היפנית, המוגש

'דיינינגס' ממוקמת על הגג של 'דה נורמן', מלון הבוטיק היוקרתי החדש שנפתח לאחרונה ברחוב נחמני בתל אביב. זה סניף של מסעדה לונדונית בעלת שם זהה, שדורגה בטיים אאוט לונדון כאחת מחמש מסעדות הסושי

להכין את הניגירי האידיאלי. תפריט הסאקה כולל 16 סוגים שונים, אשר רק שלושה מהם מיובא באופן רגיל לישראל. היתר מיובאים במיוחד בעבור המסעדה. תפריט היין נאה בהיקפו וכולל יינות ישראלים זרים. תפריט מגוון של יינות בכוסות במחירים הנעים מ-40-100 ש. תפריט היין הינו מקיף וכולל מגוון יינות כאשר היקר שבהם הוא פטרוס 2007 בכ-15 אלף ש. דמי חליצה לאלו מכם הרוצים להביא יין מהבית הם



לסיכום, מסעדה יפנית המדגימה את הרמה הקולינרית העילית של ארץ השמש העולה ואשר מציבה סטנדרטים חדשים, אשר טרם נראו כאן



75 ש - כנראה הגבוה בישראל.

המנות שטעמנו היו יצירתיות ופיקנטיות בטעמן באופן שלא הסתיר את הטעמים הנקיים והטריים של חומרי הגלם, והדגים בראשם. לדוגמא, מנת הסושי רול ספייסי סלמון הייתה ברוטב שני סוגים של מיסו ושמן סומסום פיקנטי, ועברה חריכה קלה בברנר. מעל פוזרו שבבי טמפורה עירית שספקו פריכות וארומה בצלצלית. היתה זו מנה נפלאה המשלבת נימוכות ופריכות. מנה אחרת שטעמנו הייתה של טרטור צ'ו-טורו (נתח מובחר ושמנוני של הטונה) שנכבש בווסאבי ובמלח, נקצץ לאחר מכן דק, מעליו הושמה שכבת סלסה של בצלי פנינה, חזרת ועירית, מעליה קוויאר שחור, ומסביב - רוטב פלפל חלפניו ווסאבי. פאר היצירה!

לסיכום, מסעדה יפנית המדגימה את הרמה הקולינרית העילית של ארץ השמש העולה ואשר מציבה סטנדרטים חדשים, אשר טרם נראו כאן. באשר לתמורה עבור כספכם? זה כבר תלוי בכיסכם ובטעמכם. אנחנו יצאנו מסוחררים, תרתי משמע.

### טוקבקים

"פלצנות לשמה. כולה אורז עם 200 גרם דג"

"לשלם 999 ש"ח ולהוריד את זה בשירותים כשמגיעים הבייתה"

"מי שאוכל שם משלם מכסף קל שעל פי רוב נגזל מאיתנו!!!"

"אכלתי במסעדה וזו הייתה אחת משתי החוויות הקולינריות

שאזכור כל חיי. באמת תענוג צרוף. יקר? מאד"



### דירוג גינוסר

אוכל	★★★★
תרבות יין	★★★★
אווירה	★★★★☆
שירות	★★★★★
מחיר	שש שש שש שש
תמורה לכסף	★★★★☆

### מידע מועיל

כתובת: נחמני 25, תל אביב

טלפונים: 03-5435444

כתובת דוא"ל: [contact@jeansulpice.com](mailto:contact@jeansulpice.com)

שעות פתיחה: א'-שבת: 18:00-24:00

שמירת כשרות: לא כשר

הזמנה: נחוצה

חנייה: חניון נחמני - רח' נחמני 16

אתר אינטרנט: <http://www.thenorman.com/restaurants-and-bars/dinings>