



# J

# AP

# TOKIO

# A

# KYOTO

# OSAKA

# N

Een eerste kennismaking met Japan begint vaak in hoofdstad Tokio. Vanuit daar reis je makkelijk per trein door naar Kyoto en Osaka, twee ook niet te missen steden.



# Ginza

Stadsdeel Ginza staat bekend om de vele bekroonde restaurants waar gasten in kleine aantallen neerstrijken voor een proeverij. Het geldt met recht als het gastronomische hart van de stad, want hier serveren ze de allerbeste sushi van heel Japan.

Veel gasten die voor het eerst kennismaken met Edomae-sushi zijn een beetje overdonderd. De documentaire uit 2011, *Jiro Dreams of Sushi*, over de wereldberoemde sushimeester Jiro Ono illustreert treffend waar de zenuwen bij sommige gasten vandaan komen. In de film is te zien hoe een beroemde chef-kok enkele stuks sushi uitserveert en vervolgens op niet meer dan een paar meter van de gasten blijft staan. Hij houdt hen in de gaten – en zij hem. Restaurants van dit type bieden doorgaans plek aan niet meer dan tien personen, die in een hoogst intieme setting dineren. Ono's restaurant, Sukiyabashi Jiro, had voor de documentaire al drie Michelinsterren, maar werd nadien zo populair (in 2014 at bijvoorbeeld Barack Obama hier met de toenmalige Japanse president Shinzo Abe) dat het stopte met het aan-

## MEER INFO

Voor *omakase* (dertig stuks door de chef geselecteerde sushi) van Hiroyuki Sato bij Hakkoku moet je een paar weken van tevoren reserveren. Vanaf 34.000 yen (€ 240) per persoon. [tableall.com/restaurant/105](http://tableall.com/restaurant/105)

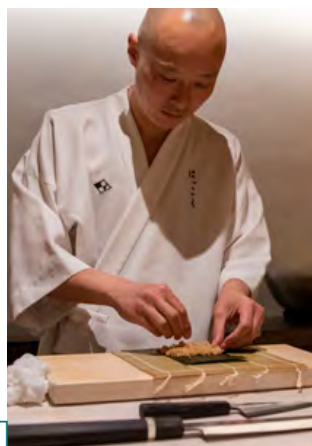
nemen van reserveringen. Voortaan moest je om een tafeltje te bemachtigen een vaste gast zijn, de juiste connecties hebben of verblijven in een luxehotel. Om deze reden heeft de Michelinids dit adres nu van de 'heilige' lijst geschrapt, al kan het ook komen doordat de sushimeester geregeld gasten schoffeerde aan wie zijn eersteklas sushi naar zijn mening niet besteed was.

Gelukkig valt er in Ginza genoeg te kiezen. Hakkoku van Hiroyuki Sato heeft een modernere kijk op Edomae-sushi (de naam verwijst naar de Edo-periode in Japan, die duurde van 1603 tot 1867, de periode waarin deze culinaire stijl ontstond). Hiroyuki opende zijn eigen zaak in 2018, nadat hij was opgestapt bij een Michelinrestaurant in dezelfde buurt. 'Ginza is de beste plek in Japan – en dus in de hele wereld – om sushi te eten,' zegt de chef aan het begin van de avond. 'Van de gasten, de restaurants tot de kwaliteit van de vis – alles is van topklasse.'

De legendarische vismarkt Tsukiji lag tot 2018 op loopafstand van deze welvarende buurt, tot hij werd verplaatst naar een nieuwe plek in de wijk Kōtō. Hiroyuki bezoekt de markt nog altijd dagelijks. 'Niet al te vroeg,' zegt hij met een ernstig

gezicht. 'Om zeven uur.' Dit doet hij eerder uit loyaliteit dan omdat het moet – restaurants kunnen de vis ook bestellen. De beroemde Hiroyuki heeft een streepje voor bij de leveranciers, die hem vaak tippen als ze vis van uitzonderlijke kwaliteit hebben binnengekregen. Geen gering voordeel als je bedenkt dat de concurrentie moordend is in de wereld van Edomae-sushi, waarin wordt gewerkt met zeevruchten die lokaal gevangen worden in de Baai van Tokio.

De ongekennde focus op kwaliteit wordt deels veroorzaakt door het



2

fotografie JAMIE LAFFERTY (chef), GETTY IMAGES (sashimi)

## SLAPEN

### Park Hyatt Tokyo

Wereldberoemd vanwege zijn rol in Sofia Coppola's bekroonde film *Lost in Translation*, met Bill Murray en Scarlett Johansson. Slaap je er niet, ga dan op zijn minst een cocktail drinken of dineren in restaurant New York Grill & Bar op de 52<sup>ste</sup> verdieping. [hyatt.com](http://hyatt.com)

### Park Hotel Tokyo

Dit hotel bevindt zich in Shiodome Media Tower (verdieping 26 tot en met 34). Op de 31<sup>ste</sup> verdieping, de zogeheten Artist Floor, is elke kamer door een andere kunstenaar beschilderd. Tip: de Fuji-kamer beschikt niet alleen over een schildering van, maar biedt ook uitzicht op de wereldberoemde 3776

meter hoge vulkaan. [parkhoteltokyo.com](http://parkhoteltokyo.com)

### Shiba Park Hotel

Dit hotel uit 1948 werd niet lang geleden volledig vernieuwd om eind 2021 te openen als bibliotheekhotel. Ruim vijftienhonderd zorgvuldig gekozen boeken zijn beschikbaar voor de hotelgasten om te lezen. [shibaparkhotel.com](http://shibaparkhotel.com)



1

## FEIT

### STAD IN STAD

Tokio bestaat uit 23 wijken, die elk een eigen bestuur hebben. De wijken zijn onderverdeeld in stadsdelen of districten. Zo ligt Harajuku in de wijk Shibuya en bestaat de wijk Shinjuku uit vijf stadsdelen, waaronder Shinjuku en Okubo.

1 Sashimi moriwase, een gerecht met verschillende soorten rauwe vis.

2 Chef Hiroyuki Sato, van restaurant Hakkoku in Ginza.



# Akihabara

Winkelgebied Akihabara wordt vanwege de vele elektronicazaken ook wel 'Electric Town' genoemd.

Terwijl de Japanse hoofdstad langzamerhand herrees uit het puin van de Tweede Wereldoorlog bloeide in Akihabara de zwarte markt. Elektromonteurs met een neus voor zaken begonnen met de verkoop van radio's en eenvoudige stofzuigers. Het sneeuwbaaleffect dat hierdoor ontstond zou de rest van de twintigste eeuw doordenderen: de wijk ontwikkelde zich tot een van de belangrijkste techcentra van de wereld. Gamers en liefhebbers van anime – in Japan 'otaku' genoemd – volgden, en tegenwoordig staat Akiba, zoals de wijk vaak wordt genoemd, nog altijd symbool voor vernieuwing en originaliteit. Op de volgende pagina tippen we vijf unieke plekken.