

Restauranttest: Tokyo Lounge Düsseldorf

Am Wochenende war ich mit ein paar Mädels im Restaurant Tokyo Lounge in Düsseldorf.

Da der Besuch eine Überraschung für mich war, konnte ich mich vorher nicht über das Lokal informieren und wurde somit komplett ins kalte Wasser geschmissen. ☐

Zunächst zum Ambiente: Wir sind ca gegen 21 Uhr an einem Samstag dort aufgeschlagen. Das Lokal war nicht sonderlich überfüllt und es gab keine Warteschlange,

was ich aus DD bei den japanischen Restaurants und vor allem an einem Samstag gar nicht gewohnt bin. Das kann sowohl positiv gesehen werden (weil man nicht warten muss), als auch negativ da der Andrang wohl nicht alzu groß war. Das Lokal ist an sich sehr hübsch aufgebaut. Eine kleine Treppe führ nach oben und die Möbel und Dekoelemente sind sehr modern und stylisch. Man kann sich also direkt wohlfühlen, wann man eher moderne Einrichtungen mag. Das Licht ist eher gedämmt und da wir direkt an der Wand gesessen haben, welche eine gelbe Wandbeleuchtung hatte, sind Fotos unmöglich zu machen. Wir ihr auf meinen Bildern sehen könnt, sind alle Fotos vom Essen und den Leuten in ein ungesundes gelb getaucht. ☐ Also für Foodblogger oder schöne Erinnerungsfotos eher ungeeignet. ^-^ Daher habe ich auch nur wenig Bilder gemacht.



Das System:

Die Tokyo Lounge hat ein eher ungewöhnliches Bestellsystem. Es wird pro Tisch abgerechnet. Bis 29.90 Euro wird a la Card abgerechnet, also nur das, was ihr wirklich esst. Z.B. ein Nigiri Sushi für 2 Euro. Ab einem Bestellwert über 29.90 € landet ihr direkt im all you can eat. ABER wenn ihr als Tisch dort seid, dann wird das nicht pro Person so gemacht, sondern pro Tisch. Ein Beispiel:

Wenn ihr 5 Leute seid und unter 149,50 € esst (5 * 29,90 Euro), dann wird a la card abgerechnet. Und wenn ihr nicht einfach durch 5 teilen wollt, müsst ihr euch merken was ihr hattet, was etwas anstrengend ist bei all den Kleinigkeiten. Wenn ihr aber über 149,50 € esst, kommt ihr ALLE automatisch in das all you can eat, egal ob ihr das alle wollt oder nicht. Das bedeutet, wenn einer von euch so einen Hunger hat, dass es allein für 80 € bestellt, dann müsst ihr alle am Ende dafür zahlen. Dieses System hat bei mir wirklich kein Gefallen gefunden. Es ist sehr anstrengend, da wir a la card essen wollten und jeder musste sich alles merken. Dazu kommt, dass man pro Runde pro Person nur 3 Sachen bestellen darf.

Die Qualität:

Ich hatte: 1 x Yaki Udon, 2 x Gyoza, 1 x Terriyaki Roll, 1 x Tempura Lachs Roll und Getränke

Die Qualität der Zutaten ist wirklich in Ordnung. Die Udon waren auch ok, obwohl ich sie wohl anders gewürzt hätte, aber das ist Geschmackssache. □ Die Gyoza waren der Hammer! Soo lecker und das Sushi war ok. Ein Vorteil, das Tokyo Lounge bietet nicht viel Sushivariationen, aber dafür teils sehr außergewöhnliche. Also nicht die typischen Kombinationen, die man immer findet. Das macht es natürlich spannend. Die Lust neues auszuprobieren ist geweckt und man wird auch um einiges fündig.

Fazit:

Wer dort hingeht mit der Absicht all you can eat zu genießen für 29.90 €, der kann mit dem Tokyo Lounge nicht viel verkehrt machen. Persönlich war es nicht das absolute Geschmackshighlight, aber ein grundständiges, schönes Restaurant mit einer guten Qualität der Zutaten und außergewöhnlichen Kombinationen. Für a la Card in einer größeren Gruppe finde ich es eher ungünstig. Da ist das System wirklich nicht so toll. Ich glaube ob man das Tokyo Lounge mag ist wirklich Geschmackssache und daher einen Besuch wert, wenn man mal etwas neues ausprobieren möchte. <3