Hello Kitty Restaurant auf Enoshima

Charaktercafé auf einer Insel? Alles möglich in Japan. Wilkommen im Hello Kitty Café in Enoshima!

カフェレストラン
2F
江ノ島はろうきてぃ茶寮
2019.12.31
5%還元
はろうきてぃ茶寮

Wer Charaktercafés liebt und auf Enoshima nach einem leckeren Mittagessen ausschau hält, ist im Hello Kitty Restaurant genau richtig! Das man in Sanrio Café zumeist zu einem angemessenen Preis gut speisen kann, habe ich ja schon öfter festgestellt. Also habe ich auch nicht wirklich lange darüber nachgedacht hineinzugehen, als ich das Hello Kitty Restaurant in der Haupteinkaufsstraße auf Enoshima entdeckte. Eigentlich hat es genau 2 Sekunden gedauert.

Das Restaurant lockt außen schon mit Snacks to go, Shakes und Eiscremes. Einen Fanshop mit exclusiven Artikeln, welche es nur auf Enoshima gibt ist natürlich auch vorhanden. Das Restarant befindet sich im ersten Stock. Man muss eine kurze Treppe nach oben gehen und schon ist man da. Mittags hatten wir das Glück, dass es keine Warteschlange gab. Aber für den Fall, dass es doch mal voll sein sollte gibt es eine Tafel, welche die Wartezeit ungefähr anzeigt. Wie immer wird man von einer Kellnerin zu einem Tisch geführt. Mit Glück, wartet an diesem eine RIESIGE Hello Kitty, welche mit einem zusammen speist und für ordentlich Fotos herhalten muss.

Das Restaurant weist eher eine traditionelle Einrichtung auf. Es erinnert mich daher stark an das Kitty Restaurant in Kyoto. Allerdings gibt es dort noch einen schönen Garten. Zur Auswahl stehen herzhafte und süße Speisen. Diese sind schön verziert und machen auch echt was her. Die Preise sind für die Qualität in Ordnung. Auch bei den Speisen wurde sich eher an traditionelle Gerichte und Süßspeisen orientiert. Persönlich finde ich das mega gut. Ich liebe die traditionellen Speisen und die Optik.

Ich habe mich für Soba entschieden und hatte Glück, dass meine Freundin sich eine Süßspeisenplatte ausgesucht hat. So konnte ich auch diese direkt ein bisschen probieren. Wozu sind Freunde auch sonst da, als sich mit mir ständig ihr essen zu teilen. ^-^° Sorry.

Der Geschmack der Speisen war wirklich durchgehend sehr gut. Ich war wirklich happy und wir waren gut gestärkt für den Aufstieg. Das Einzige, was mir hier nicht ganz so gut gefallen hat war die Atmosphäre. Irgendwie war die Stimmung im Raum nicht besonders toll. Das Licht war eher ungeeignet zum Fotografieren (abgesehen von Geschmack, sind ja auch oft Erinnerungsfotos für viele wichtig) und alles wirkte irgendwie lieblos. Da wir aber nicht vor hatten hier lange zu bleiben und es mir zumeist eh eher um die Optik der Speisen geht, konnte ich gut damit leben.

Fazit: Für echte Hello Kitty Fans lohnt sich der Besuch auf jeden Fall! Ein Foto mit der Kitty in einer ruhigeren Atmosphäre ist schon etwas besonderes. Auch für nicht Kitty Fans kann sich der Besuch lohnen. Die Speisen sind sehr lecker und die Preise angemessen. Die Optik ist auch gut gelungen und viele Besucher werden dieses Restaurant eher als Bonus von Enoshima sehen. Daher kann ich einen Besuch bei leichtem Hunger empfehlen. Auch für Besucher, die nicht allzugerne Fisch essen, bietet das Restautant eine gute Alternative. Denn auf Enoshima finden sich viele Restaurants mit dem Schwerpunkt Fischgerichte. Nur wer auf ein atomsphärisches Restaurant hofft, sollte sich lieber einen anderen Platz suchen. Für die Soba würde ich nochmal hingehen. Für das Erlebnis an sich reicht mir ein Besuch völlig. ^-^

Ich hoffe, ich konnte euch das Restaurant etwas näher bringen!

Finden könnt ihr es hier:

Miffy Sakura Kitchen Arashiyama Kyoto

Leckerer Reisetipp in Kyoto! Die Miffy Sakura Kitchen in Arashiyama!

Arashiyama ist in Kyoto eines der beliebtesten Ausflugsziele. Berühtm ist die Brücke über dem Kamogawa und natürlich der Bambuswald. Inzwischen ist Arashiyama ein echter Touristenspot geworden. Daher gibt es vor Ort auch einige Charaktercafés.

Nicht weit entfernt vom Bahnhof Arashiyama liegt die Miffy Bäckerei. Sie ist ein toller Ort, wenn man auf süße Charakter-Snacks steht und nicht Zeit in einem Café verlieren möchte. Ihr könnt es also draußen vor Ort an einem Stehtisch genießen

oder in einer hauseigenen, süßen Tasche mitnehmen. Eine kleine Pause am Fluss mit Leckereien ist also auch möglich. Oder ihr nehmt die Brötchen einfach mit ins Hotel.

Wie gesagt ist Arashiyama inzwischen wirklich voll mit Touristen. Als ich hier gelebt hatte, gab es zumeist nur japanische Touristen. Aber nun ist vieles echt voll. So auch die Bäckerei. Obwohl ich gegen 13 Uhr dort war, waren die beliebtesten Snacks sogar schon ausverkauft! Wer also ein abosluter Miffyfan ist, sollte sich die besten Stücke schon morgens sichern. Ihr könnt sie ja auch wie gesagt mitnehmen. Ansonsten läuft es dort wie in vielen japanischen Bäckereien ab.

Jeder Gast nimmt sich ein Tablett und eine Zange. Ihr könnt euch damit soviele Brötchen, Kuchen und Teilchen auffüllen wie ihr möchtet. Da es bei mir so voll war, musste ich allerdings oft warten, um an den nächsten Bereich zu kommen und ein zurück war auch ausgeschlossen. Also mein Tipp: Wenn es voll ist, überlegt euch gut ob ihr es haben wollt. Denn es später wieder zu holen könnte schwierig werden.

ピンクのクグロフ
ピンクのクグロフ
280

すると
もっとおいしい！

Die Preise sind in Ordnung. Man bekommt wirklich niedliche und vor allem leckere kleine Teilchen. Sie waren frisch und hatten eine gute Qualität. Am besten hat mir das Karottenbrötchen mit Eiersalat geschmeckt! Ihr könnt euch also aus herzhaften und süßen Brötchen viel aussuchen. Das beste, für alle die kein japnische können steht auch alles auf englisch auf den Schildern.

さわらないでください。
Please don't touch them.
のぼらないでください。
Please don't climb.

Egal also ob als Snack oder kleine Pause. Die Miffy Bäckere

ist ein toller Ort wenn es schnell gehen und niedlich sein muss. Ich würde sie auf jeden Fall wieder besuchen, allerdings etwas früher. Wie sieht es bei euch aus? Liebt ihr niedliche Snacks?

Spezialitätenguide in Beppu und Steam Cooking Center Jigokumushi Kobo

Hier ein kleiner Guide von den must eat Spezialitäten in der kleinen Onsenstadt Beppu. Dabei dreht sich in Beppu vieles um eines: Dampfgaren! Und das mit den Dämpfen direkt aus der Erde von den heißen Vulkanquellen. Nicht nur zum Baden unglaublich, sondern auch im Geschmack ein echter Hammer.

Beppus Fast Food: Pudding und Eier aus der heißen Quelle

Eine der Attraktionen in Beppu ist die Hells Tour. Dabei besucht man mehrere natürliche heiße Quellen, die verschiedene Eigenschaften haben. Was es aber auch bei einigen dieser Quellen gibt: Leckereien direkt aus dem Dampf der heißen Quelle vor Ort. So kann man an der Umi Jigoku an einem kleinen Fenster Eier und Pudding bekommen. Achtet man vor Ort darauf, lässt sich in der heißen Quelle auch eine Stange mit einem

Korb entdecken. Dort werden die Spezialitäten gekocht. Aufgrund der heißen Dämpfe aus der Quelle, bekommen die Speisen einen ganz besonderen Geschmack! Ich liebe den japanischen Pudding eh über alles, aber der in Beppu war wirklich besonders. Also ein absolutes must eat für alle Nachskatzen und vor allem ein toller Snack um Zwischendurch etwas Pause beim Sightseeing zu machen.

Beppus Steam Cooking Center Jigokumishi Kobo

Frisch, frischer, Steam Cooking Center. Diese Einrichtung lässt sich wirklich als Event bezeichnen. Vor Ort kann man mit Hilfe von freiwilligen Einheimischen selber mit dem heißen Dampf der Quelle sein Essen zubereiten. Die Handhabung ist dabei so einfach und spßaig, dass es schon fast viel zu schnell geht. Zunächst kann es wie bei allen beliebten Geschäften in Japan sein, dass ihr anstehen müsst. Aber glaubt mir, das ist es wirklich wert.

Im Empfangsbereich gibt es ein riesiges Menü an der Wand und einen Ticketautomaten. Ihr zieht das Ticket für die Speisen euerer Wahl. Es gibt Speisen mit Fleisch oder auch vegetarisch. Also für jeden etwas dabei. Die Preise sind volkommen ok! Bedenkt man den Spaß, das Event und vor allem die Qualität der Lebensmittel finde ich ihn sogar wirklich günstig.

MENU
地獄蒸し玉手箱
2,100円
Treasure Box Steamed from Hell
2
たらば蟹DX
3,900円
Red King Crab Deluxe
3
海鮮スペシャル
3,000円
Seafood Special
4
海鮮A
2,600円
Seafood Plate A
5
2,00
貝セット
1,500円
Shellfish
7
鯛の姿蒸し
1,500円
Whole Steamed Sea Bream Fish
8
地獄蒸しエビ
700円
Shrimp Steamed in Hell
9
うなぎ蒲焼蒸し
2,600円
Broiled Eel
10
豊後牛しゃぶしゃ
3,00
Shabu Beef
国産牛カルビ蒸し
2,700円
Beef short ribs & vegetables
12
牛肉と豚カルビの蒸しコンボ
2,000円
Steamed combo of beef and pork ribs
13
国産豚とチキンの塩糀漬け蒸し
1,800円
Japanese Pork and Chicken Pickled in Sio-koji
14
大分県産豚しゃぶしゃぶ
1,600円
Shabu Pork
15
ハーブ鶏香味蒸
1,500
色もちもち餃子
800円
Three-Colored Chewy Dumplings
17
点心セット
650円
Chinese dumpling set
18
エビぎょうざ
600円
Shrimp Dumplings
19
イカシュウマイ
600円
Steamed Squid Dumplings
20
別府温泉ぶたまん
500
Beppu Onsen Pork Manjuu Bun
22
パンとフムス
800円
Bread & hummus
23
ソーセージミックス
1,000円
Sausage set
24
イモと芋とカボチャ
700円
Sweet potato & potato & pumpkin
25
とうもろこし
400円
Corn
700円
Vibrant Vegetables
27
すき焼きわっぱ飯
900円
Sukiyaki Bamboo Lunchbox
28
椎茸わっぱ飯
600円
Shiitake Mushroom Bamboo Lunchbox
29
梅とじゃこのわっぱ飯
600円
Ume(plum) and fish Bamboo Lunchbox
30
地獄蒸したまご
150円
Egg Steamed in Hell
400円
Tofu Steamed in Hell
32
鉄輪とりめし(竹皮包み)
400円
Seasoned Chicken with Rice
33
竹皮包み白飯
200円
White Rice Wrapped in Bamboo Leaf
34
うなぎ飯(竹皮包み)
1,500円
Eel with Rice
35
豚肉ちまき
500円
Bamboo Leaf Wrapped Pork with Onsen Flavor
釜代は別途必要となります
Extra charge for the use of steam box

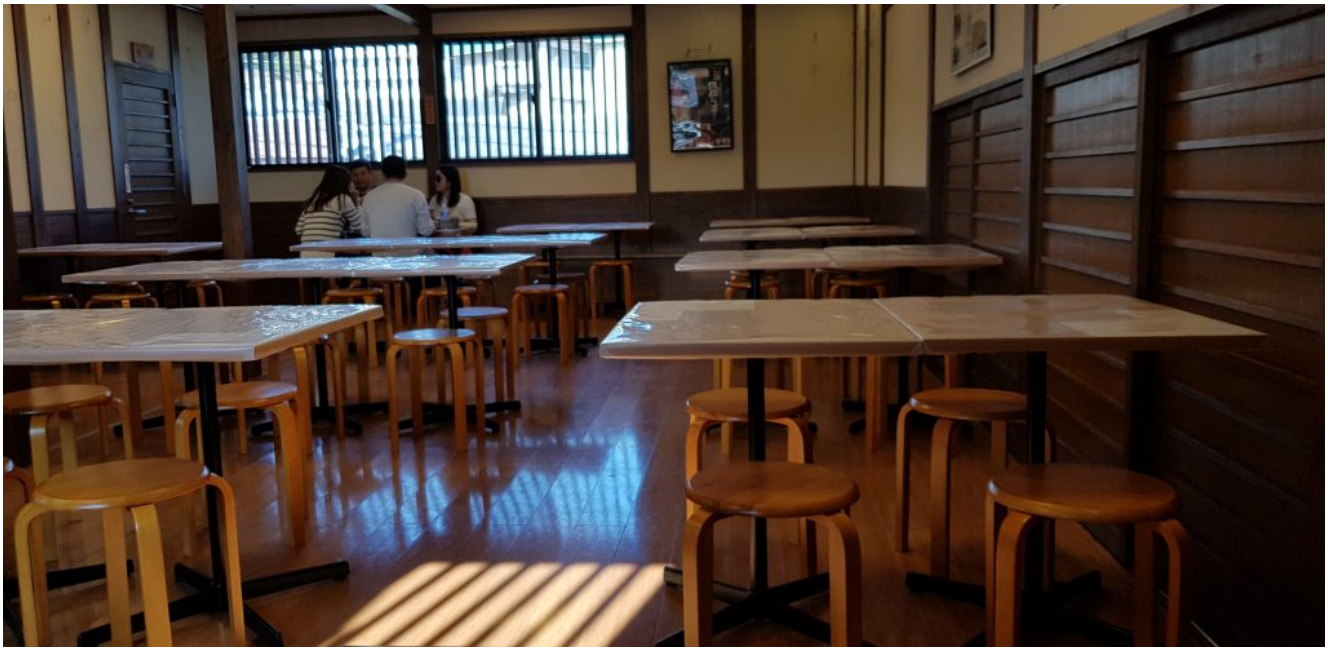
der to steam the hell, the use fee
he kettle is absolutely necessary
A 地獄蒸し釜使用料
(小)
¥340
A steam pud fee
within20minutes
(small)
¥340
A 가마 1개
(20분 이내)
¥340
340日元
340日元
領収書
発売中

Das Ticket wird an einem Tresen abgegeben und ihr bekommt eure gewählten Speisen und eine Stoppuhr. Mit den Speisen dürft ihr dann in die Dampfküche gehen. Dort warten schon die Einheimischen um euch die Anlage zu erklären und mit euch gemeinsam das Essen in die dicken Dampfgarblöcke zu legen. Dabei tragt ihr natürlich Sicherheitshandschuhe.

Der Timer wird dann gestellt und wenn er piept, kann das Essen wieder aus eurem Block geholt und verzehrt werden. Gewartet wird dabei drinnen. Ihr könnt die Zeit nutzen, um euch einen Platz zu suchen. Ein Tipp: Im oberen Geschoss ist noch sehr viel Platz. Selbst wenn unten alles voll ist, war es oben echt angenehm ruhig und leer.

5

Dampfgarküche



Obergeschoss Steam Cooking Center

Sobald ihr das Essen abgeholt habt, könnt ihr damit an euren Platz gehen. Soßen und weitere Würzmittel kann man sich an einem Tresen abholen. Und nun zum Geschmack: Es war sooooooooo lecker!!! Das Fleisch und das Gemüse haben mich einfach umgehauen. Super frisch, saftig und fast schon ein bisschen legendär. Ich hätte mich direkt noch mal anstellen können. Die Nikuman (Teigtaschen) haben mir persönlich nicht sehr zugesagt. Das mag daran liegen, dass sie vorher

tiefgekühlt und nicht frisch waren, ober mir einfach die Würzung nicht gefallen hat. Aber am besten, probiert ihr es vor Ort einfach mal selber aus.

Chicken Tempura und frischer Fisch

Weitere Spezialitäten in Beppu sind Chicken Tempura und Fisch. Da Beppu eine Küstenstadt ist wird natürlich sehr viel Wert auf frischen Fisch gelgt und man kann diesen wirklich günsti bestellen. Ich habe in einem Restaurant in küstennähe ein ganzes Set (Shiki Set) aus verschiedenen Fischgerichten bestellt und es war wirklich günstig. Die Qualität war ausgezeichnet und vor allem bekommt man so auch mal Speisen, die man sonst evtl. nicht bestellen würde. Fisch in Beppu ist also ein absolutes must eat. Die Chicken Tempura waren auch sehr gut, kamen aber bei weitem nicht an die Fischgerichte heran. Das Restaurant habe ich euch unten verlinkt. Es ist sehr beliebt und daher kann es natürlich sein, dass ihr in der Hochsaison anstehen müsst.

RECOMMENDS

Shrimp Tempura

as many as you like!

You could add to any rice bowl menu.
Also you could order 'Just Shrimp Tempura' !

¥360 /1 shrimp

Local Specialty
Pour up the original sauce
dip in home-made Tarta

Chicken Tempura ¥670

Our SOUL-FOOD❤
Traditional local specialty
Marinated sashimi with mixed
(soy sauce, sesame paste, sak

Ryukyu ¥66

One of the traditional Japan
You could enjoy typical Japa
in so soft egg roll

Japanese-style Omelette

Rice Set ¥440

(rice, pickles, miso-soup)

※ The listed prices are all tax-include

SET MEAL

SASHIMI SET

Four kinds of sashimi, Deep-fried flat fish, Grilled salted mackerel, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Rice, Pickles.

¥1,220

CHICKEN TEMPURA SET

Chicken Tempura, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Rice, Pickles

¥1,2 0

TEMPURA SET

Assorted tempura (shrimps & vegetables), Marinated sashimi, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Rice, Pickles.

¥1,220

SHIKI SET

Two kinds of sashimi, Deep-fried flat fish, Grilled salted mackerel, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Pickles, Seasoned rice with chicken and soy sauce.

¥1,22

Only for lunch time on WEEKDAYS

TOYOTSUNE SET

WEEKDAY LUNCH TIME

11:00~14:00

Two kinds of sashimi, Stewed fish, Grilled salted mackerel, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Rice, Pickles.

¥880

※ The listed prices are all tax-inc

Trendzutat Kabosu

Eine absolute Spezialität aus der Gegend ist die Kabosu Zitrusfrucht. Daher könnt ihr in vielen Geschäften Artikel und Lebensmittel mit dieser Frucht kaufen. Ich persönlich habe mit eine Kabosu Sojasoße geholt und ich finde sie sehr lecker! Also wenn ihr ein schönes und vorallem köstliches Andenken aus Beppu möchtet, dann nehmt euch doch eine Kabosuspezialität mit.

Onsen = Milch!

Wie ihr vielleicht schon in einigen Animes gesehen habt gibt es einfach nichts besseres nach einem heißen Onsenbad als: Milch! Erfrischend und vollmundig gibt es daher in vielen Straßen in Beppu Milchautomaten. Vor allem in der Nähe von Badestätten könnt ihr diese Automaten sehen, oder sogar direkt innen vor dem Badeingang. Wer die Chance hat, sollte es auf jeden Fall einmal ausprobieren. Zur Wahl stehen neben normaler Vollmilch auch Trinkjoghurt und Milchsorten mit Geschmack. Auch Milchkaffee oder Schokomilch kann es geben. Also fühlt euch wie ein richtiger Japaner und genießt nach einem wohltuendem Bad eine gesunde Flasche Milch.

みどり牛乳
1000円札入口
1 みどり 牛乳 ¥140
2 ゆふいん 限定牛乳 ¥150
3 ¥140
4 ¥140
5 ¥140
6 ¥150
取出口
空きビン入れ

Steam Cooking Kitchen:

Fischset und Chicken Tempura im Restaurant Toyotsune:

Kirby Café Tokio

Das Kirby Café ist zurück! Und jetzt ist es dauerhaft in Tokio und somit zu einem permanenten Charaktercafé geworden. Natürlich konnte ich es mir nicht nehmen lassen, diesem süßen Café einen Besuch abzustatten. Auch wenn mich das vor einige Schwierigkeiten gestellt hat.

Das Kirby Café ist zurück! Nachdem es als zeitbegrenztes

Eventcafé so gut angekommen ist hat es sich Nintendo nicht nehmen lassen ein permanentes Café rund um den süßen, rosa Vielfraß zu eröffnen. Dezember 2019 wurde das Café als permanente Version im Skytree in Tokio geöffnet. Natürlich konnte ich mir nicht nehmen lassen es direkt zu besuchen.

Und da kam ich auch zu der ersten Schwierigkeit. Das Café kann nur über eine Reservierung besucht werden. Dazu muss man auf die entsprechende Seite vom Café gehen und sich zu einer bestimmten Zeit einen Tisch reservieren. Der Link zur Reservierung ist hier: https://kirbycafe-reserve.com/guest/tokyo/

Das Problem, leider ist das Formular zur Zeit nur auf japanisch. Natürlich kann sich das noch ändern, ich hoffe es. Aber selbst wenn ihr kein japanisch könnt und das Formular unüberwindbar scheint, habe ich einen Trick für euch.

Da das Café im Januar noch brandneu war, war es bis Ende Februar schon ausgebucht. Dies teielte mir der Staff vor Ort mit. Natürlich konnte ich es trotzdem nicht lassen und habe erstmal auf der Reservierungsseite nachgesehen und siehe da, genau ein Termin noch einen Tag vor meiner Abreise frei. In dem Fall war es wirklich gut, wenn man 1 1/2 Monate vor Ort ist. Also habe ich direkt versucht mit meinem Handy den Termin zu reservieren. Aus irgendeinem Grund wollte sich das Formular nicht abschicken lassen. Also bin ich mit meinem Handy nochmal direkt zum Staff und habe ihnen gesagt, dass noch ein Termin verfügbar sei ich ihn aber nicht reservieren kann online. Die Kellnerin war davon etwas überfordert, hat mir aber direkt den Chef geholt. Dieser hat sich dann wirklich bemüht mir den Termin zu holen. Auch wenn er selbst mit eigenem Tablett es nicht hinbekommen hat. Am Ende haben wir aber die Lösung gefunden. Man brauchte eine E-Mailadresse mit .com am Ende.

Enden mit .de wollte das System nicht haben.

Mein Tipp also für euch. Aus mehreren Cafésituationen habe ich gelernt, möchte das System euch nicht online anmelden, versucht immer vor Ort zu fragen. Oft habe ich es erlebt, dass gerade wenig los war und ich rein konnte oder mir vom Staff geholfen wurde mich anzumelden.

Also, der Tag ist gekommen und ich konnte endlich rein. Natürlich rechtzeitig vor Ort und draußen vor dem Café gewartet, dass wir an der Reihe sind. Achtung. Hier müsst ihr eure Reservierungsnummer mitbringen, um zu zeigen dass ihr es seid. Der Name reicht nicht.

Das Café ist wirklich super süß eingerichtet. Modern, nicht zu nerdig und ein wirklich schöner Ort zum Essen. Es gibt eine Fotowand, an der jeder Gast ein Erinnerungsfoto schießen kann. Farben sind freundlich und es ist alles sehr hell. Ich war schon öfter in dieser Location. Bevor es das Kirby Café wurde gab es in diesem Store verschiedene Charaktercafés, welche immer gewechselt haben. Z.B. Kero-chan Café und ein Café eines Manga Magazins. Ein bisschen traurig, dass mich hier nun nicht mehr verschiedene Events erwarten war ich schon. Aber dafür wurde sich bei dem permanenten Café mit der Inneneinrichtung wirklich zuviel Mühe gegeben.

Kirby Café
WADDLE DEE
The food
I brought was
delicious!

Es ist übrigens ausdrücklich erlaubt rumzugehen und Fotos zu machen. Dann geht es natürlich an das Wichtigste, das Essen! Die Karte ist in japanisch und englisch. Wie üblich in Themencafés gibt es spezielle Eventmenüs. Zu diesen Gerichten bekommt man ein Geschenk. Z.B. die süße Kirby Bentobox oder eine Tasse, Kirby Pizzabrett. Diese Menüs sind immer teurer. In einigen Cafés kann man auch nur das Essen bestellen , ohne das Geschenk. Also passt immer gut auf, auf was ihr beim Bestellen zeigt. Denn sonst kann es teuer werden, wenn ihr ausversehen den Eventteller dazunehmt. Glaubt mir, ich spreche aus Erfahrung.

Denn genau hier habe ich die Karte nicht richtig gelesen. Man konnte eine Kirby Pizza bestellen. Oder man bestellt 2 halbe Pizzen. Ich habe natürlich gedacht: oh toll, 2 Geschmäcker. Nur leider habe ich nicht weitergelesen und schon war es bestellt. Die Pizza und der 30 Euro teure Kirby Pizzateller… Oh je. Es ist ja nicht so, als hätte ich das Menü mit der Bentobox und die Tasse nicht auch schon bestellt. ^-^°

ods Feast p

Aufgefallen ist mir der ganze Spuk dann bei der Rechnung. Als ich meinte wir wollen den Teller nicht, meinte die Bedienung dass wir 2 Geschmäcker genommen haben und es das nur im Tellermenü gibt. Naja gut, nun ziert ein super teurer Holzteller meine Küche.

HAPPY NEW YEAR
2020
Kirby Cafe
2020

Der Geschmack der Speisen war übrigens mega gut! Ich hoffe sehr, das das Café diesen Standart beibehält. Es war frisch und lecker und ich hatte selten so eine gute Erdbeermilch mit echten Früchten. Sehr lecker. Es gibt durchaus Cafés, bei denen es optisch alles sehr hübsch ist, aber das Essen wirklich durchfällt oder abnormal teuer ist. Diese ERfahrung musste ich z.B. leider im Frozen 2 Café machen. Optisch und geschmacklich also top. Finanziell ok, man muss nur die Menüs gut lesen.

Nach dem Essen gibt es beim Rausgehen noch einen Shop. Hier könnt ihr weiteren Merchandise kaufen. Dazu gehören auch Items und Geschirr, welches bei anderen Menüs gibt. Sehr niedlich. Natürlich wurde auch hier noch das eine oder andere Andenken eingepackt.

Fazit:

Alles in allem kann ich das Café wirklich wärmstens empfehlen. Sehr schön, ruhig und lecker! Ein top Themencafé in Tokio.

Adresse und Ort findet ihr weiter unten.

Kirby Café
見本

Restauranttipp: Nabezo Ikebukuro

Absolut empgehlenswert! Und das beste, ihr könnt vorab reservieren ohne japanische sprechen zu müssen!

Das Nabezo habe ich eher durch Zufall entdeckt. Ich war auf der Suche nach einem Restaurant in der Nähe unserer Unterkunft für den Ankunftstag. Da man nach 14 Stunden Flug nicht wirklich Lust hat in einem neuen Viertel nach etwas leckerem zu suchen. Aufmerksam bin ich auf das Nabezo geworden, da man über Google reservieren konnte. Das hatte ich noch nie gemacht, aber es erschien mir als unkompliziert und falls es

nicht klappt gibt es ja immer noch Konbinis.

nabezo
しゃぶしゃぶ
すき焼き
SHABU-SHABU SUKIYAKI
"ALL YOU CAN EAT"
涮涮锅 寿喜烧 无限量畅食
¥2,400～
鍋そう 池袋サンシャイン60通り店
11:30～15:00 / 17:00～23:00 / 土日祝 11:30～23:00

Abgesehen von der Onlinereservierung gibt es noch etwas besonderes.Das Nabezoo ist ein all you can eat Shabu Shabu oder Sukiyaki Restarant. Mit 2 hungrigen deutschen Freunden im gepäck also genau das Richtige! Zum Glück kaufe ich mir immer direkt am Flughafen eine 2 Gb japanische Simkarte. Dadurch haben wir das Restaurant (wenn auch unter etwas Zeitdruck, sorry nochmal Leute ^.^°) schnell gefunden. Ich persönlich kann eher die Simkarten als den portable wifi empfehlen. Denn sollte man sich mal trennen oder verlieren kann nur einer den wifi mitnehmen und die anderen sind nicht zu erreichen. So hat jeder eine Simkarte mit Datanvolumen. Whats App ect. könnt ihr überigens trotzdem nutzen, auch wenn ihr eine japanische Simkarte einlegt.

SixTONES
SixTONES
SEGA
IMAX

Gegenüber befindet sich der super große Sega.

5F カラオケ マック 24h OPEN
HUMAX
4F インターネット&コミック
ダーツ・ビリヤード・卓球
GRAN CYBER CAFE bagus
5F
2・3F
BOOK・OFF
本・DVD・ゲーム お売り下さい
B1・1F

Hier seht ihr unten den Fahrstuhl, der euch zum Nabezo fährt (unter der Reklame).

Das Nabezo ist aber auch so sehr einfach zu finden. Ihr geht in Ikebukuro auf einer der Hauptshoppingstraßen. Dort gegenüber vom großen Sega befindet sich der Namco Spielshop und eine Rolltreppe. Und neben dieser Rolltreppe unter der Reklame befindet sich ein Fahrstuhl. Einfach zum Nabezo hochfahren. Das Stockwerk ist ausgeschildert.

Dort werdet ihr eine Schlange vorfinden. Falls ihr reserviert habt geht ihr zur passenden Uhrzeit einfach an der Schlange vorbei und sagt dem Stuff, dass ihr eine Reservierung habt. Falss nicht, einfach anstellen.

Ihr werdet dann zu eurem Platz geführt und könnt an der Karte aus verschiedenen Optionen auswählen. All you can eat Sukiyaki oder Shabu Shabu. Es gibt jeweils 3 verschiedene Menüs. Sie unterschieden sich in Qualität und Menge des Fleisches. Das günstigste und das mittlere Menü war sehr gut. Zudem gibt es Decken mit denen ihr euch und eure Sachen vor Spritzern schützen könnt.

Übrignes. Sukiyaki hat eher eine dunkle, süßliche Brühe und ihr bekommt ein rohes Ei. Erst wird Fleisch und Gemüse in der Brühe gargekocht und dann in das Ei getunkt. Wer rohem Ei nicht vertraut (damit hatte ich in Japan noch nie Probleme), der kann wie meine Freundin das Ei einfach in der Brühe mitkochen.

Sukiyaki

Das Fleisch bekommt ihr an den Tisch gebracht. Es wird für die gesamte Gruppe auf gemeinsamen Tabletts angerichtet. Alles weiteren Beilagen wie Gemüse, Nudeln (Ramen, Udon, Reisnudeln, Glasnudeln) und sogar Gyoza könnt ihr an einer Frischebar holen so oft ihr wollt. Es liegt alles auf Eis, frisch und saftig. Dazu gibt es noch eine Spicebar mit jeglichen Gewürzen für die Brühe oder das Dippen.

Der Topf steht übrigens auf einer eingebauten Induktionsherdplatte in der Tischmitte. Ihr könnt euch am Herd also nicht verbrennen. Falls ihr beim Kochen viel der Brühe verkocht gibt es überigens extra Brühe und Wasser zum aufgießen. Damit könnt ihr auch die Intesivität der Brühe steigern oder verwässern. Falls diese mal leer gehen könnt ihr auch nochmal danach fragen.

Ihr habt dort nur eine begranzte Zeit von 90 Minuten. Irgendwann kommt die Kellnerin und Fragt nach ob ihr noch etwas bestellen möchtet. Em Ende wird die Rechnug am Schalter vorne bezahlt.

Reservieren könnt ihr am einfachsten auf google. Einfach nach Nabezo Ikebukuro googlen.

Fazit: SOOO lecker! Ich war direkt zwei Mal dort. Nicht zu teuer und mach definitiv satt. Das Reservieren ist einfach. Vor Ort ist es nur etwas laut, da oft Gruppen dort sind. Wen das nicht stört erlebt echte japanische Küche mit Atmosphäre.

Frozen 2 Café oder der gefrorene Geldbeutel

Charaktercafés sind und bleiben eine meiner absoluten Lieblingsbeschäftigung in Japan. Natürlich sind sie nicht wirklich günstig. Dennoch als mega, super, ultra Disney Fan konnte ich mir das Frozen 2 Café im Januar einfach nicht entgehen lassen. Als ich mich dafür allerdings in Tokyo anstellen wollte wurde mir schnell klar: absolut ausgebucht.

Wie gut, dass ich ein paar Tage später nach Kyoto gefahren bin. Bei einigen Cafés ist es inzwischen so, dass sie durch Japan touren. Die Cafés sind also in mehreren Städten nacheinander vorzufinden und werden an bestimmten Orten als Pop up Cafés erscheinen. Seid ihr also in Japan und wollt wissen welche Charakter Cafés es gerade gibt schaut auch mal in anderen Städt die ihr besucht, ob sich da nicht vielleicht etwas ergibt.

Im Gegensatz zu Tokyo war das Frozen 2 Café in Kyoto wie ausgestorben. So unterschiedlich kann es also sein. In Kyoto befand sich das Café direkt in dem Shoppingabteil unter dem Bahnhof.

Aber ausgestorben ist in Japan nicht immer schlecht. Einfach mal in Ruhe speisen und alles genießen. Dem japanischen Soundtrack zu Frozen 2 lauschen und sich auf das leckere Essen freuen. Wofür ich am Ende ja gekommen bin.

Ein erster Blick auf die Karte zeigt aber, Disney lässt sich das Café echt was kosten. Das Charaktercafés nicht günstig sind ist klar. Aber das?! Oh je, günstig ist anders. Und die Auswahl ist auch nicht wirklich groß. In solchen Cafés gehört es nicht zum guten Ton, wenn einer Person nur ein Getränk bestellt. Es sollte wirklich ein Gericht pro Person bestellt werden. Und wenn es nur ein Dessert ist. Schweren Herzens und

vor allem Geldbeutels haben wir also unsere Wahl getroffen.

17 € für ein Dessert aus ein bisschen Obst, 15 Euro für einen Salat im Glas und das sind nur die Vorspeisen. Bezogen auf die Hauptcharaktere gab es ein Elsa, ein Anna, Christoph, Salamander und eine Olaf Hauptspeise. Wie üblich in den Cafés

kann man bei den Gerichten wählen ob man nur das Gericht essen möchte oder das dazugehörige Gadget möchte. In diesem Fall konnte man bei den Anna und Elsa Gerichten eine Keramikschale dazubekommen. Ohne (also nur das Essen) kostet es 20 € mit der Schüssel 32 €. Aber mal ehrlich, wieso tut man sich bitte ein geschmacklich nicht so super elegantes Essen für 19 € an, wenn man nicht das limited Piece bekommt? Also gab es das Elsa Menü mit Schale und zur Schadensbegrenzung für den Geldbeutel das Olaf Menü. Konnte ja keiner ahnen, dass Corona mir 3 Monate später das Leben und den Geldbeutel dermaßen zerstören würde. ^-^°

Während man auf das Essen wartet ist es auch gern gesehen, dass man sich ein bisschen im Fanshop umsieht. Oft ist es so, dass man speziell dafür ein Ticket bekommt. Nur wer also im Restaurant isst “darf” die Goodies kaufen. Mir ist es schon oft passiert, dass kaum noch etwas davon da war, wenn man an den letzten Tagen des Cafés dort isst.

ELEMENT

Die Vorfreude vor dem Essen!

Mein 32 € Elsa Menü bestand also aus einer Miniportion Nudeln mit einem Labbertoast. Das 17 € Olafmenü aus 3 Hackbällchen mit Reis und Salat. Uff.., also ich war echt oft in Cafés, aber dieses war wirklich krass teuer. Normalerweise bekommt man wenigstens Portionen von denen man satt wird. Das Essen war geschmacklich auch nicht wirklich lecker. Leider. Dies war das erste Disney Charaktercafé in dass ich es geschafft habe und leider war ich nicht seht überzeugt. Es war teuer, die Atmosphere so lala und geschmeckt hat es leider auch nicht.

Sicher werde ich nochmals ein Disney Charaktercafé besuchen, um zu sehen ob es einfach nur PEch war oder ob der Konzern evtl. wirklich an allesn Enden spart. Ober ob es evtl. sogar Standort abhängig war. So oder so würde ich euch allerdings raten bei Disneyx Cafés vorsichtiger zu sein und erstmal zu gucken ob sich die Speisen oder Goodies wirklich für euch lohnen.

Am Ende sind wir mit Getränken mit einer 80€ Rechnung, hungrig und nicht gerade euphorisiert nach Hause gegangen.

Ich für meinen Teil bewundere jetzt täglich meine Elsa Schale, die mir immer noch eher ein schlechtes Gewissen bereitet, versuche sie aber so oft es geht zu verwenden. So wie jetzt ein paar Nüsse beim Schreiben daraus zu naschen und mit den Frozen 2 Soundtrack rauf und runter anzuhören. Übrigens, die japanische Version klingt mega gut! Hört doch mal rein!

Wie findet ihr die Schale und die Preise? Hättet ihr es euch gegönnt? Oder eher das Café bei den Preisen sofort verlassen?

Find
Yourself

Spezialitäten in Fukuoka Food Guide

Jede Stadt oder Region in Japan hat ihre eigenen Spezialitäten. Hier findet ihr eine Liste mit den Spezialität aus Fukuoka, die ihr unbedingt mal probieren sollten, wenn ihr da seid. So entdeckt ihr die kulinarische Welt Japans und lernt auch regionale Schätze kennen. Oftmals reisen Japaner gezielt in eine Stadt, um dort die regionalen Spezialitäten probieren zu können.

1. ## Yatai

Die Yatai in Fukuoka sind berühmt! Egal ob im Winter oder Sommer, die kleinen Stände mit dem selbstgekochten Essen locken durch ihren Duft und Charme die Leute zu sich. Im Winter sind es durchaus weniger Yatai. Egal ob Ramen, Oden, BBQ oder einfach nur ein kühles Bier, die Stände sind kulinarisch und erlebnistechnisch einen Besuch absolut Wert. Die Yaki-Ramen und auch die Ramensuppe waren so unglaublich lecker. Wir haben nirgendwo in Fukuoka vergleichbare Ramen finden können. Die Atmosphäre war super und man kommt schnell mit den Einheimischen ins Gespräch. Also warouf wartet ihr? Finden könnt ihr die Yatai hinter dem Gebäude von Canal City, wenn ihr an der Promenade des Kanals entlang geht. Ansonsten einfach Passanten fragen, die Yatai sind berühmt und fast jeder weiß wo sie sich befinden.

2. Tonkotsu Ramen

Tonkotsu Ramen sind berühmt in Fukuoka. Die leckere Nudelsuppe auf Basis von Schweineknochenbrühe hat es in sich und ist einfach nur lecker. Wer in Fukuoka ist sollte sich auf jeden

Fall ein Tonkotsu Ramen essen. Am besten hat es uns in einem Yatai geschmeckt. Die Ramen waren perfekt. Abgesehen von der Brühe sind aber auch die Nudeln etwas dünner, als bei anderen Ramensorten. Finden könnt ihr Tonkutsu Ramen auch im Ramen Stadium in Canal City.

3. Motsunabe

Bei Motsunabe handelt es sich um ein Nabegricht (Eintopfgericht). Die Fleischanteile des Motsunabe bestehen vor allem aus Innereien. In Fukuoka ist es eine besondere Spezialität, die besonders gerne in der kalten Jahreszeit gegessen wird. Dazu kommen Gemüse und man kann sich extra Reis bestellen.

4. Mentaiko

Mentaiko sind kleine, Fischeier mit ihrer typischen orangenen Farbe. Sie sind zumeist etwas scharf gewürzt und daher sind die Speisen oftmals etwas schärfer. Mentaiko kann man vor Ort in vielen verschiedenen Varianten essen. Entweder roh und direkt auf Reis, als Beilage oder auf Sushi. Wer sich nicht ganz an die Fischeier traut, aber die Spezialiät trotzdem gerne probieren möchte, dem empfehle ich Mentaiko Pasta. Diese gibt es in verschiedenen Varianten z.B. Mentaiko Carabonara oder mit Muscheln. Es lohnt sich Mentaiko in Fukuoka zumindestens zu probieren!

5. Testunabe Gyoza

Eine besondere Art von Gyoza. Sehr saftig und etwas kleiner, als die Verwanten aus Tokio. Geschmacklich kamen sie bei uns sehr gut an und daher auch hier eine klare Empfehlung sich diese kleinen Köstlichkeiten einmal zu holen. Bekommen könnt ihr sie in fast jedem Ramenrestaurant in Fukuoka oder auch im Ramen Stadium Fukuoka.

6. Taiyaki Crossaint

Taiyaki sind ja schonmal an sich super lecker! Eine ganz neue Form könnt ihr im Marui Fukuoka finden. Unten im Basement gibt es eine rieseige Foodmeile. Dort kann man die kleinen, krossen, mit Pudding gefüllten und mit Schokolade verfeinerten Taiyaki Crossaints finden. Zudem lassen sich auch andere Leckereien wie z.B. Mochi Eis oder Melonpan mit Eis finden.

Ramen Stadium Fukuoka

Das Ramen Stadium befindet sich an einem der Otaku Spots in Fukuoka. Canal City in der Nähe des Hakata Bahnhofs ist eine riesige Shoppingmall.

Auf dem **5. Stock** dieses Komplexes befindet sich dann das Ramenstadium, welches als eine der Attraktionen in Fukuoka gehandelt wird. Diese Tatsachen und natürlich der

verführerische Ruf von Ramen haben also dafür gesorgt, dass ich mir das ganze einmal für euch anschaue.

Auf dem Stockwerk angekommen geht die Wegführung direkt zu einem großen Tor und einer Schiebetür. Hinter dieser wird man vom Ramen Stadium begrüßt. In einem komplett schwarzen Raum sind 6 kleine Restaurants zu finden, die sich alle auf Ramen spezialisiert haben. Jeder Shop hat seine eigene Spezialität an Ramen aus einer bestimmten Region aus Japan. Wie im Ramenmuseum in Yokohama kann man also an einem Ort sich einmal durch die Ramensorten in Japan futtern. Jedoch muss man deutlich kürzer anstehen, als im Museum.

Vom Anblick war ich irgendwie enttäuscht. Es wurde soviel Werbung gemacht und dann sind dort einfach kleine Shops in einem dunklen Raum. Aber evtl. sind die Ramen ja besonders lecker und daher habe ich mich für den Shop Shodai Hide Chan entschieden, welcher Tonkotsu Ramen anbietet. Dies ist die regionale Ramenspezialität in Fukuoka.

Tokotsuramen im Ramenstadium

Vor dem Restaurant gibt es eine Tafel auf der die neun möglichen Ramenvarianten in diesem Shop aufgelistet sind. Zum Bestellen gibt es vor der Tür (nach dem Anstehen) einen Automaten. Dort kann man über einen Touchdisplay die gewünschen Ramen und extras aussuchen und direkt bezahlen. Zunächst wird das Geld in den Automaten gegebn und dann das Lieblingsessen gewählt. Der Automat erstellt dann Tickets, die am Platz abgegeben werden. Leider gibt diese Option auch eine kleine Gefahrenquelle aus. Eine übereifrige Südkoreanische ältere Touristin hatte wohl noch nichts von japanischer Höflichkeit und Abstand gehört. So wollte sie ihrem Begleiter auf unserem Display zeigen, was es dort zu Essen gibt. Sie hat sich über die Absperrung gebeugt und fast auf das gezeigt und fast schon gedrückt. Das wäre äußerst blöd für uns gewesen. Also aufpassen, wer neben euch hinter der Absperrung steht. ^-^

Wir haben dann unseren Platz zugewiesen bekommen. Die Tickets wurden abgegeben und relativ schnell haben wir unser Essen bekommen.

Das Essen im Test

Ausgesucht haben wir uns Tonkotsu Ramen mit verschiedenen Toppings und regionale Gyoza. Ich muss sagen, das Essen war wirklich gut. Die Ramen waren kein Vergleich zu den Ramen an den Yatai, aber sehr lecker und die Nudeln besonders dünn. Besonder gut gefallen haben mit die Gyoza. Sie waren im Vergleich sehr klein, aber super saftig und einfach nur traumhaft. Also vom Essen her kann ich das Stadium sehr empfehlen.

Die Atmosphäre

Diese gehört für mich genauso zum Essen, wie das Essen selbst. Ich muss sagen, sie war zu meinem Besuch grauenhaft. Keine Spur mehr von japanischer Ruhe, Gelassenheit und Höflichkeit. Während in anderen Orten Japans, die Japaner bemüht sind sich leide zu unterhalten und andere nicht zu stören, herrscht in Fukuoka ein rauer Ton. Die Touristen im Laden waren einfach

nur super laut. Die Bedienung total gestresst und mehr als die Schüssel auf den Tisch zu stellen und die Tickets zu nehmen war auch nicht drin. Ich habe mit sehr gehetzt gefühlt beim Essen. Die Schlange, die einen direkt beobachten kann, der laute Ton von den Nachbarn überall und dann noch die gestressten Kellner haben dazu geführt, dass ich den Laden auch schnell wieder verlassen wollte. Das Inventar war zwar ganz nett eingerichtet, aber auch nichts so spektakulär, dass ich den Rest ignorieren könnte. Ich war im Januar da, alos nicht gerade die Höchsttouristenzeit. Ich kann mir vorstellen, dass es noch schlimmer geht. Leider hat das für mich gar nicht gepasst.

Fazit:

Wenn ihr absolute Ramenfans seid oder nur in Fukuoka Urlaub macht und euch durch die Ramen Japans futtern wollt, kann ich euch das Stadium empfehlen. Vorbeischauen kann man auf jeden Fall, sollte es der Reiseplan zeitlich zulassen. Vielleicht

habt ihr ja Glück und es sind wenig Touristen vor Ort. Die Auswahl ist ganz gut und die Qualität des Essens stimmt. Für den echten Fukuoka Tonkotsu-Ramen-Genuss kann ich euch von dem Ramenstadium abraten. Sucht euch dafür lieber einen kleinen, einheimischen Shop in der Stadt oder ein Yatai am Kanal abends aus. Das lohnt sich viel mehr. Sowohl geschmacklich, als auch von der Atmosphäre.

Von mir bekomt das Stadium leider nur 2 von 5 Sternen.

Wo könnt ihr das Stadium finden?

Das Ramen Stadium befindet sich auf dem **5. Stock** in Canal City:

Yuri!!! on Ice Café Tokio

Japanische Themencafés sind immer einen Besuch wert. Wirklich interessant sind aber die zeitlich begrenzten Themencafés. Eines davon war das Yuri!!! on Ice Café im Sommer 2017 in Tokio. Im Viertel Harajuku gibt es einen Laden, der sich auf zeitlich begrenzte Themencafés spezialisiert hat. Omotesando Box ist der Name und dort finden regelmäßig Themencafés z.B. von Sailor Moon, Yuri!!! on Ice oder auch Korilakkuma Café statt. Falls ihr also in Tokio seid, schaut doch einfach mal vorbei ob und welches Themencafé gerade stattfindet. Wie ihr das machen könnt, dazu später mehr.

Das Yuri!!! on Ice Café

Nach dem unerwartet großen Hype in Japan der Anime Serie mussten sich die Produzenten schnell etwas einfallen lassen um den Fans etwas bieten zu können. Da in Japan niemand damit gerechnet hat, dass der Anime so erfolgreich wird, gab es selbst im Sommer 2017 noch kein richtiges Merchandise zum Anime. Abgesehen von ein paar Stickern und Buttons, war es also schwer für die Fans ihre Lieblinge zu bekommen. Daher hatten wir alle Glück, dass es zumindestens ein Themencafé zum Anime gab.

Die Reservierung:

Damit du im Café essen kannst, muss eine Reservierung ausgefüllt werden. Das stellt jeden nicht japanischen Gast vor eine große Herrausforderung! Denn leider ist die Seite komplett auf japanisch. Zudem ist ein noch viel größeres Problem, dass es für jedes Event eine eigene Seite gibt. Es gibt also leider keine einheitliche Seite, die ihr immer zum reservieren nutzen könnt. Nach einiger Recherche habe ich aber eine kleine Lösung für euch. Auf dem Twitter Account der Omotesando Box gibt es immer das aktuelle Café und einen Link zur Reservierungsseite. Also nachsehen könnt ihr hier: https://twitter.com/omotebox?lang=de

Dann sind wir immer noch bei dem Problem, dass alles auf japanisch ist. Selbst wenn ihr mit Google Übersetzer es schafft alles auszufüllen und einen Tag und Uhrzeit auszuwählen kommt man am Ende nicht weiter. Denn die Seite besteht immer darauf, dass man seinen Namen in Kanji angibt. Also egal wie wir es versucht haben, es hat einfach nicht funktioniert. Wir sind dann sogar zu der Rezeption unseres Hotels gegangen, aber selbst die Mitarbeiter (welche schon einiges für uns reserviert hatten) konnten dieses Formular nicht mit unseren Daten ausfüllen. Also was tun?

Zum einen könnt ihr anrufen. Entweder ruft ihr selber an oder lasst euer Hotel anrufen und reservieren. Falls ihr eine Unterkunft über Air bnb gebucht und somit kein Hotel habt gibt es aber trotzdem noche eine kleine Chance einen Platz zu bekommen. Ich bin einfach zu einer frühen Tageszeit zur Omotesando Box gegangen und habe gefragt, ob ich noch reservieren kann. Wie der Zufall es dann so wollte konnten wir direkt rein und einen Platz bekommen. Yay! Geschafft! Die Mühe hat sich also gelohnt.

Die Location:

Ist nicht wirklich einfach zu finden.. Am einfachsten ist es, wenn ihr eine japanische Simkarte für mobiles Internet am Flughafen gekauft habt und euch über Google Maps navigieren lasst. Soltet ihr kein mobiles Internet haben empfehle ich euch eine Karte auszudrucken und mitzunehmen, vor allem wenn ihr das erste mal in Tokio seid. Das Café befindet sich in der Nähe der Cat Street und liegt etwas verschachtelt in kleinen Nebenstraßen. Das Aushängeschild ist eher klein und weiß und kann schnell übersehen werden. Dazu kommt, dass ihr das Café von der Straße aus nicht sehen könnt. Ein kleiner, unscheinbarer Gang mit weißen Holztoren führt euch nach hinten, dann eine Treppe runter und da liegt dann der Eingang und die Fenster. Es ist also ein bisschen wie eine kleine Schatzjagt zu sehen.

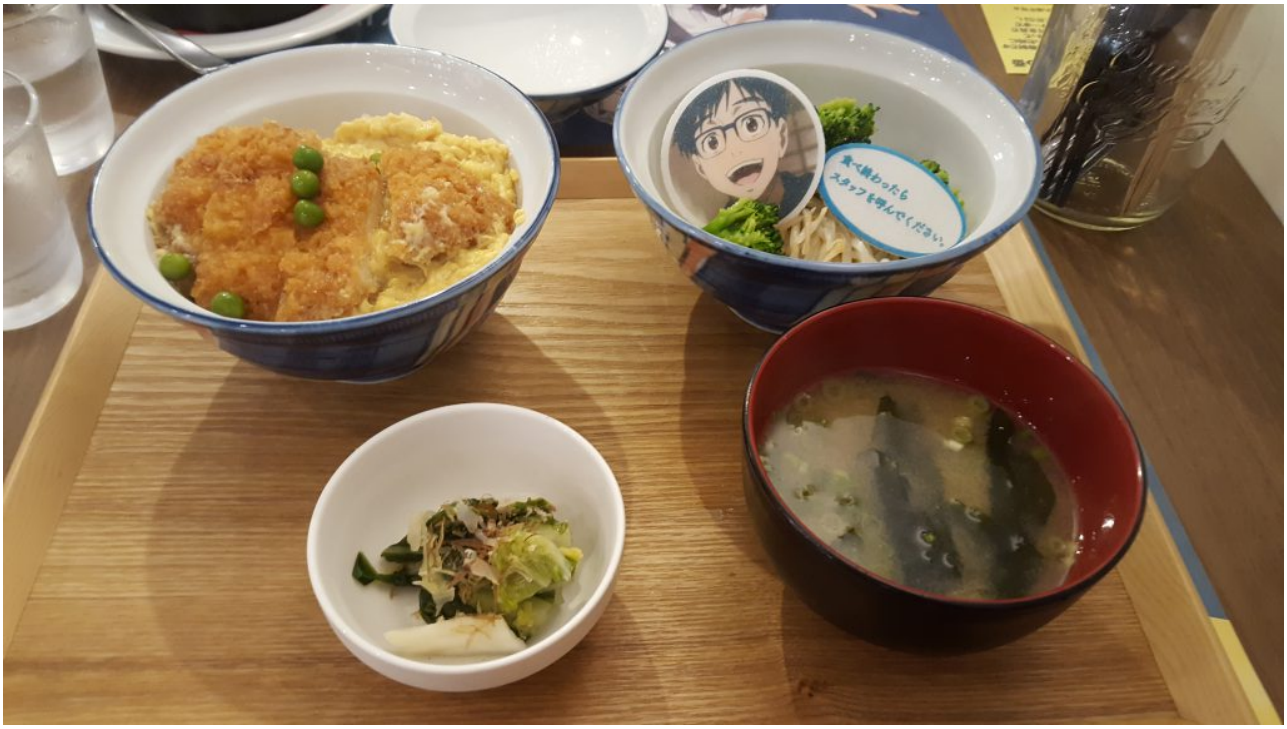
Innen angekommen gibt es nur zwei Räume. Vorne eine kleine Rezeption mit Souvenirestore. Das Interesante an dem Store ist, dass es diesen Merch nur dort zu kaufen gibt und dass es immer spezielle Themencafé Artikel sind. Ihr dürft dort auch

nur etwas kaufen, wenn ihr vorher einen Platz dort hattet und etwas konsumiert habe. Somit steigert sich der Wert der Fanartikel, da sie nicht von jedem gekauft werden können.

Innen ist alles auf Yuri!!! on Ice gestimmt. An der Wand war ein großer Projektor und es liefen die ganze Zeit Szenen aus dem Anime. Dazu erschallte der wirklich wunderbare Soundtrack des Anime und an der langen Wand waren einzelne Szenen aufgemalt. Überall gab es Pappaufsteller und kleine Accesoires wie z.B. Tischsets mit den Charakteren. Ich empfand die Atmosphäre also wirklich sehr schön und liebevoll.

Das Essen:

Ist wie in jedem Themencafé nicht gerade günstig. Natürlich habe ich mich für Yuris Katsudon Menü entschieden. Zudem haben wir eine Crème brûlée mit Eis bestellt. Das Menü war wirklich frisch und lecker. Für meine Verhältnisse hätte das Katsudon etwas süßer sein können, aber das ist ja bekanntlich Geschmackssache. Aber an der Qualität gab es wirklich nichts auszusetzen und das Dessert war wirklich unglaublich lecker! Am Ende haben wir uns gestritten, wer es aufessen darf.


食べ終わったら
スタッフを呼んでください。

Die Souvenirs:

Sind teuer. Anders kann ich das nicht sagen. Auch wenn sie exclusiv sind haben sie einen stattlichen Preis. Ich hatte mich daher nur für zwei Notizhefte und einen kleinen Aufsteller entschieden. Wer allerdings von einer Serie ein großer Fan ist und nach exclusiven Merch sucht ist hier gut aufgehoben. Es gab sogar eine Yuri!!! on Ice Schmuckcollection.

Der Staff:

Ist freundlich aber zurückhaltend. Ich hatte allgemein das Gefühl, dass wir etwas komisch angeguckt worden sind. Da es in Tokio super viele Ausländer gibt hatte mich das etwas verwundert. Wenn man allerdings bedenkt wie schwer es Touristen gemacht wird dort zu reservieren ist es aber vielleicht doch nicht so komisch. Ich hatte also weder schlechte noch super gute Erfahrungen mit dem Staff.

Fazit:

Das Yuri!!! on Ice Café war wirklich eine tolle Erfahrung. Das Essen war lecker und die Atmosphäre sehr schön. Für Fans der Serie kann ich es auf jeden Fall empfehlen. Allgemein scheint mir die Location gut auf die Themen und das Essen vorbereitet. Ich würde jederzeit wieder in die Omotesando Box gehen, um ein Themencafé zu besuchen.

Hier könnt ihr die Omotesando Box finden:

Japan, 〒150-0001 東京都渋谷区Jingūmae, 5 Chome−13, 東京都5-13-2東京都渋谷区

Hier sind noch zwei Videos, die euch interessieren könnten:

Yuri!!! on Ice Café Vlog:

Yuri!!! on Ice Katsudon Rezept:

https://www.youtube.com/watch?v=bWA7BOgYcwQ&t=1s

Die 10 besten Street Snacks in Japan

Eigentlich müsste es die 1000 besten Snacks heißen. Einfach weil es in Japan so unglaublich viel leckeres Zeug gibt. Aber falls ihr das erste Mal in Japan seid, stelle ich euch meine 10 Favoriten vor, die ihr unbedingt mal probieren müsst! Los geht es mit..

1. **Kare Pan – das ultimative Curry Brötchen**

Einer meiner absoluten Lieblingssnacks auf Japans Straßen ist das Karepan! Ein saftig frittiertes Brötchen mit einem Kern aus purem Geschmacksgold. Innen befindet sich je nach Region und Verkäufer eine leckere Curryfüllung. Es gibt die Unerteilung in süß oder scharf. Wobei süß eher als nicht scharf zu verstehen ist. Dazu gibt es Varienten in denen das Currybrötchen noch innen ein Ei oder Käse haben kann. Ich habe schon viele von ihnen probiert und ich liebe sie alle! Ein

kleiner Tipp: aus einer Bäckerei schmecken die kleinen Brötchen immer ein bisschen frischer und saftiger als im Conbini. Zudem könnt ihr die Brötchen auch super mit ins Hotel nehmen. Dort gibt es eigentlich in jedem Zimmer eine Mikrowelle. Warm schmecken die kleinen am besten!

2. Nikuman – himmlisch gedämpfte Teigtaschen

Leckere, saftige Teigtaschen. Ich liebe diese Dinger einfach und es gibt so viele verschiedene Sorten! Egal ob mit Schwein, Rind, Pudding! oder Pizzaman. Nikuman sind einfach eine Köstlichkeit, an der man nicht vorbei kommt. Meistens kann man die leckeren Teigtaschen direkt heiß in einem Conbini kaufen. Das macht sie zum perfekten Snack unterwegs. Noch ein bisschen besser sind die Nikuman an den kleien Ständen am Straßenrand. z.B. in Asakusa, Tokio gibt es einen Nikuman mit Kappasymbol. Oder in Takayama den deluxe Nikuman mit hochwertigen Wagyu Beef. Egal ob günstig vom Conbini oder etwas teuerer vom Straßenrans. Nikuman gehören auf jeden Fall zu meinen Lieblingssnacks.

3. Gyoza – knusprige Teigtaschen

Gyoza stammen ursprünglich aus China. Jedoch wurden sie von den Japanern absorbiert und natürlich wieder verfeinert. Diese kleinen, leckeren Teigtaschen könnt ihr entweder in den meisten Ramenrestaurants als Sidedish dazubestellen, oder auch unterwegs an kleinen Gyozaständen kaufen. Z.B. am Bahnhöfen gibt es öfter mal eine Kette, die die kleinen Köstlichkeiten anbieten. Aber auch im Conbini oder Supermarkt könnt ihr euch unterwegs damit eindecken. Falls ihr Gyoza aus Supermarkt oder Conbini kauft, könnt ihr diese auch in der Mikrowelle der jeweiligen Filiale kostenlos aufwärmen lassen.

4. Korokke – knusprig frischer Kartoffelspaß

Schlendert man durch die typischen Sightseeing Spots in Japan, erreicht oft ein leckerer Duft die Nase. Gepaart mit einer langen Schlange kann es dann nur noch ratsam sein sich für den leckeren Kartoffelspaß anzustellen. Korokke sind eigentlich nichts anderes als Kroketten. Jedoch schmecken die kleinen Köstlichkeiten um einiges besser, als ihre deutschen Verwandten. Sie werden oft in Schweineschmalz frittiert und

können entweder ohne alle, mit Gemüse wie Erbsen, Mais, oder Karotten oder mit kleinen Hackfleischstücken gefüllt sein. Ein toller Genuss für unterwegs. Ganz besondere Korokke habe ich übrigens in Kanazawa gefunden. Also wenn ihr mal dort seid, ein leckerer Sidetrip im Teeviertel.

5. Sandwiches

Jetzt kommt sicher die Frage auf, wieso Sandwiches? Die gibt es doch überall! Schon, aber die japanischen Sandwiches sind einfach übertrieben lecker! Wo man in Deutschland alte, labbrige und an den Enden schon harte Dinger im Supermarkt oder an der Tankstelle bekommt, sind die japanischen Sandwichs einfach nur göttlich. Der erste optische Unterschied, der aufffällt sind die Enden. Die Sandwiches dort haben keine harte Brotkrusten. Diese werden abgeschnitten. Egal ob ihr die Sandwiches im Conbini kauft oder im Restaurant bestellt. Sie sind vielseitig belegt, frisch, saftig und knackig und haben verschiedene Soßen. Also ein absolutes Geschmackserlebnis. Es gibt sogar süße Sandwiches mit Früchten. Auf jeden Fall ein toller Snack für Zwischendurch.

6. Yakitori – Hühnchen am Spieß

Ein wirklich leckerer Snack ist Yakitori. Das ist Hühnchenfleisch am Spieß mit Marinade. Dabei gibt es verschiedene Arten von Yakitori. Besonders beliebt sind die Sorten: Negima (Hühnerbrust mit Lauch), Momo

(Hähnchenschenkel), Tsukune (Hühnerhackfleisch), Torikawa (Hühnerhaut), Tebasaki (Chicken Wings), Reba (Hühnerleber) und Nankotsu (Hühnerkehle). Es gibt also viele verschiedene Yakitoriarten und somit viel zu probieren. Besonders praktisch ist, dass alle von ihnen am Stil sind und man sie somit super unterwegs oder als Snack beim Biertrinken in einer Bar (Izakaya) essen kann.

7. Takoyaki – lecker schmecker Oktupusbällchen

Wenn ich an Oktupus in Deutschland denke, dann ist das immer zäh, weiß und geschmacklos. Ganz anders ist das in Japan. Dort sind die Oktupusarme meistens in ganzen Stücken zu erkennen und weich, saftig und gar nicht zäh. Frischer Oktupus ist ein fester Teil der japanischen Ernährung und damit man das ganze auch unterwegs vernaschen kann gibt es Takoyaki. Dabei handelt es sich um kleine Teigkugeln, in denen ein Stück Oktupus ist. Oben gibt es dann noch Takoyakisoße und Mayonnaise. Dazu kommen wenn man es mag noch Katsuboshi (Thunfischflocken). Gegessen werden diese unterwegs, vor Ort oder zu Hause. Takoyaki sind besonders in Osaka berühmt, finden kann man sie

aber in ganz Japan.

8. Onigiri – das Reisbällchen Lebenselixier

Ein häufig in Deutschland schon bekannter Snack sind Onigiri. Die kleinen, feinen und sättigenden Reisbällchen kann man in Japan an jeder Ecke finden. Entweder an Banhöfen und U-Bahn Stationen, kleinen Straßenshops oder im Conbini. Sie sind sehr begehrt und haben viele verschiedene Füllungen. Von sauren Pflaumen, über Rind in Soße zu Lachs ist alles dabei. Es sollte sich also für jeden Geschmack etwas finden lassen. Das tolle ist, sie sind sehr sättigend und auch noch günstig. Mit 100 -140 Yen ist man eigentlich dabei. Ein Tipp: Versucht nicht Onigiri im Conbini zur Schulzeit zu kaufen. Wenn die Schüler am Bahnhof warten sind am Ende immer nur die Sorten übrig, die keiner mehr will.

9. Daigaku-Imo – studentische Süßkartoffel

Süßkartoffeln werden hierzulande eher zu herzhaften Gerichten gereicht. Daigaku-Imo ist hingegen ein leckerer Snack, bei dem die Süßkartoffel in einer Sojasoßen-Karamell-Soße gewendet und mit Sesam bestreut wird. Ein absolut leckerer Snack. Vor allem wenn das Karamell hart wird knackt es schön beim Essen. Verkauft werden sie meistens an kleinen Ständen in Touristenregionen.

10. Senbei

Bei Senbei handelt es sich um japanische Reiscraker. Diese traditionellen Snacks machen süchtig! Meistens kann man nicht nur einen essen und schon ist die Tüte leer. Die Reiscracker sind mit verschiedenen Würzungen mariniert. Sojasoße, scharfe Gewürze oder Seetang können benutzt werden. Sie sind leicht und sehr kross. Kaufen könnt ihr diese leckerei in speziellen Senbei Shops in Touristen Gegenden oder im Supermarkt. Ein toller herzhafter Snack für Zwischendurch und eine leckere Alternative zu Kartoffelchips. Die tollen Senbei in Katzenform findet man übrigens in einer der Seitenstraßen um den Sensoji Tempel in Asakusa Tokio. Wenn ihr vorne for dem großen Eingangstor steht (in Richtung Tempel) dann ist der Shop in einer der Seitenstraßen, die sich rechts vom Tor befinden.