

"טוג'וס" והאי גרנוויל

ונקובר, קולומביה הבריטית, קנדה

ח סכו לעצמכם את כרטיס הטיסה לטוקיו והיכנסו ל"טוג'וס" (Tojo's), מסעדה מוארת ופופולרית הנקראת על שם השף בעלים הנערץ שלה, דמות חדשנית וחביבה האחראית לכמה ממנות הסושי הטובות ביותר שאפשר להשיג בדולרים קנדיים.

השולחנות שליד החלון משקיפים אל הנופים המרהיבים של נמל פולס קריק (False Creek) ושל הרי הנורת שור (North Shore) שבאופק, אך לא בשביל זה הגעתם. עדיף להתיישב באחד מעשרת הכסאות של הבאר, הלוא הוא אזור האומקאסה (Omakase – "בידיו של השף") המבוקש. כאן עומד טוג'ו הקורן והאנרגטי, ומכין את נפלאותיו בדיוקנות של מנתח ובשמץ יהירות בסגנון לאס-וגאס.

המנות המיוחדות משתנות לפי העונה, אך הטונה והסלמון הם המועדפים הנצחיים, ונצרכים בשיעור של 150 ק"ג ו-100 ק"ג בהתאמה בכל שבוע. המים המקיפים את ונקובר מלאים בדגי סלמון מכל המינים והצבעים (ורוד, לבן, כסוף ועוד), וטוג'ו מצליח להשיג את הטובים ביותר תוך שמירה על מחויבות בלתי מתפשרת לחומרים מקומיים

וטריים. הכול כאן מוכן תמיד בעבודת יד, ותמיד במקום.

חובבי האוכל חייבים להגיע גם אל האי גרנוויל (Granville) אשר משתרע מתחת לגשר של רחוב גרנוויל. האי שימש פעם כאזור תעשייה, אך תדמיתו שונתה בהצלחה, וכיום הוא מארח בבקרים את שוק גרנוויל, אחד השווקים הטובים בצפון אמריקה עם שפע של מאכלי ים, בשרים, ומיטב היינות מתוצרת יקביה של קולומביה הבריטית. אין כמו סיור באזור המסעדות של השוק כדי להמחיש עד כמה הקבוצות האתניות הרבות החיות בוונקובר מפרות זו את זו.

מה זה: מסעדה, אתר תיירות.

"טוג'וס": 777 West Broadway

טלפון: +1-604-872-8050

פקס: +1-604-872-8060

אתר: www.tojos.com

כמה: \$45. באזור האומקאסה – החל מ-\$32.

מתי: פתוח בימים שני-שבת.

השוק הפתוח של גרנוויל: למידע נוסף,

טלפון: +1-604-666-5784

אתר: www.granvilleisland.net