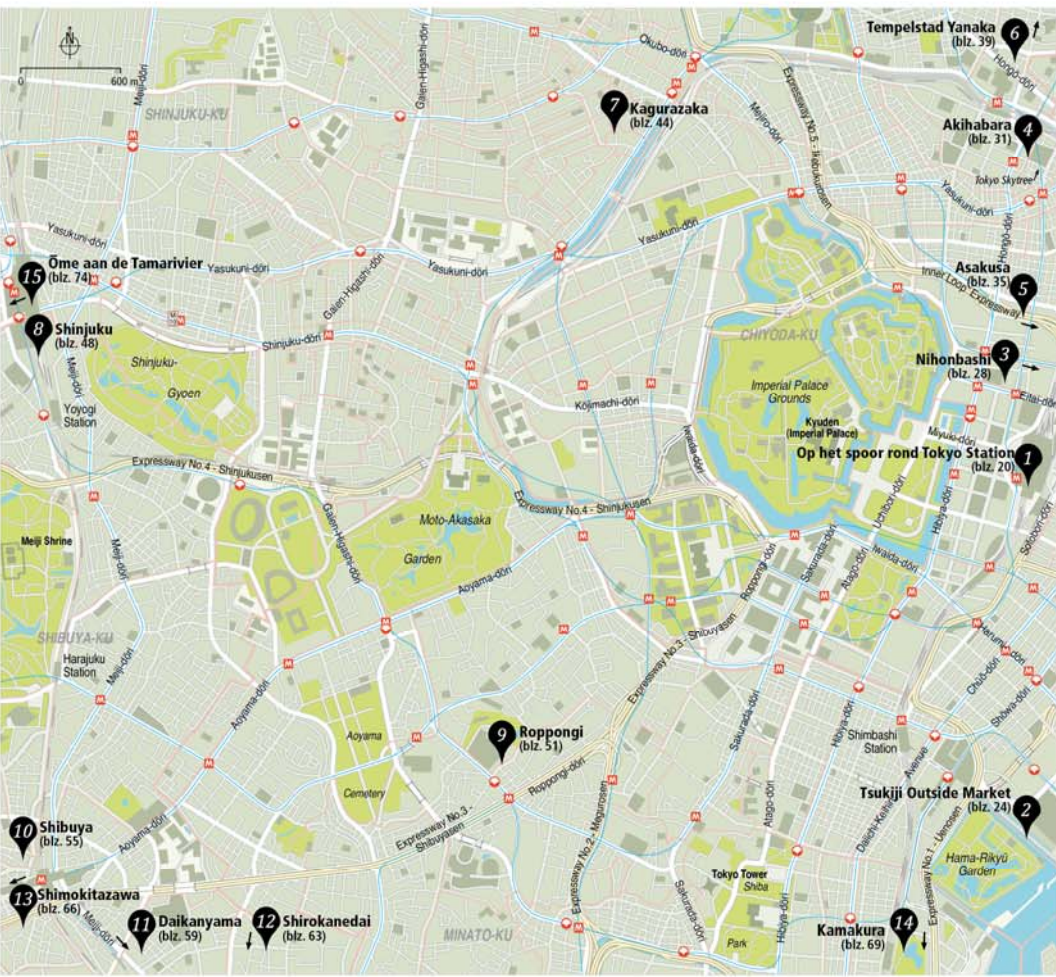


De 15 hoogtepunten in Tokyo



VERSCHEREN TITELS IN DEZE SERIE

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----------------|
| Adriatische kust | Franse Alpen | Moezel |
| Algarve | Franse Atlantische kust | München |
| Amsterdam | Fuerteventura | Napels |
| Amsterdam English edition | Gardameer | New York |
| Andalusië | Gran Canaria | Normandië |
| Antwerpen, Mechelen | Hamburg | Oslo |
| Ardeche, Tarn, Cevennen | Helsinki | Parijs |
| Ardennen | Ibiza | Picardië |
| Athene | Ierland | Porto |
| Bali | IJsland | Praag |
| Bangkok | Istanbul | Provence |
| Barcelona | Istrië | Rhodos |
| Beijing | Italiaanse Riviëra | Rijnroute |
| Berlijn | Kanaaleilanden | Rome |
| Bilbao, San Sebastián | Keulen | Saarland |
| Boedapest | Kopenhagen | Samos |
| Bretagne | Kos | Sardinië |
| Brugge en de Belgische kust | Krakau | Sauerland |
| Brussel | Kreta | Sevilla |
| Corfu | Kroatische kust, Dalmatië | Sicilië |
| Corsica | Lago Maggiore | Slovenië |
| Costa Blanca | Languedoc-Roussillon | St.-Petersburg |
| Costa Brava | Lanzarote | Stockholm |
| Costa del Sol | Lille | Suriname |
| Côte d'Azur | Lissabon | Tel Aviv |
| Cuba | Londen | Tenerife |
| Curaçao, Aruba, Bonaire | Los Angeles, San Francisco, Las Vegas | Texel |
| Cyprus | Luxemburg | Thailand zuid |
| Dolomieten | Macedonië | Tokyo |
| Donauroute | Madeira | Toscane |
| Dordogne | Madrid | Turijn |
| Dubai | Málaga | Turkse westkust |
| Dublin | Mallorca | Turkse zuidkust |
| Edinburgh | Malta | Umbrïë |
| Egypte | Marrakech | Valencia |
| Eifel | Milaan | Venetië |
| | | Waddeneilanden |
| | | Wenen |
| | | Zuid-Afrika |
| | | Zwarte Woud |

BOEK EN KAART: ZO WERKT HET

- Dit symbool verwijst naar de uitneembare kaart
- Op de kaart zijn alle adressen met naam ingetekend en door deze symbolen snel te vinden:
- Bezienswaardigheden**
- Overnachten**
- Eten en drinken**
- Winkelen**
- Uitgaan**
- Sport en activiteiten**

DE 15 HOOGTEPUNTEN

- 1 Architectuur** → op het spoor rond Tokyo Station
- 2 Sushi direct uit zee genieten** → Tsukiji Outside Market
- 3 Handelswijk van het oude Edo** → Nihonbashi
- 4 Elektronica, manga en oude tempels** → Akihabara
- 5 In de benedenstad aan de Sumidarivier** → Asakusa
- 6 Rustige steegjes midden in Tokyo** → tempelstad Yanaka
- 7 Franse en Japanse flair** → Kagurazaka
- 8 Uitgaanswijk en groen park** → Shinjuku
- 9 Design en kunstmusea** → Roppongi
- 10 Beroemd kruispunt en geheime hoekjes** → Shibuya
- 11 Oude en nieuwe architectuur** → Daikanyama
- 12 Bonsai en theeceremonie** → Shirokanedai
- 13 Trefpunt van de Japanse avant garde** → Shimokitazawa
- 14 Reuzenboeddha, tempels, bamboebos** → Kamakura
- 15 Plattelandsleven in West-Tokyo** → Ôme aan de Tamarivier

Tokyo in cijfers

3

maal werd Tokyo in de afgelopen 300 jaar door aardbevingen verwoest; kleine, amper merkbare aardbevingen komen geregeld voor.

23

autonome stadsgewesten - 'ku' in het Japans - zijn er in Tokyo.

50

procent van de bewoners van Tokyo is single.

90

seconden is het interval van de treinen van de Yamanote- en de Chūō-lijn tijdens de ochtendspits.

100

openbare parken zijn er in het stedelijk gebied, veel daarvan bestaan uit niet meer dan een grasveld met drie bomen.

MEER DAN 101

dagen per jaar regent het in Tokyo.

500

yen is genoeg om bij een Japans fast-foodrestaurant een volledig maal te bestellen.

622

km² bedraagt de oppervlakte van Tokyo.

3776

meter hoog is de berg Fuji, die je op heldere dagen vanaf Tokyo kunt zien liggen.

14.845

inwoners leven er per vierkante kilometer.

250.000

voetgangers steken iedere zaterdag het Shibuya-kruispunt over.

3.200.000

forenzen passeren dagelijks Shinjuku Station.

38.000.000

inwoners (2016) heeft de metro-pool Tokyo.

634
meter hoog is de Tokyo Skytree - de hoogste televisietoren ter wereld.



3

Handelswijk van het oude Edo – Nihonbashi

De tegenstellingen kunnen niet groter zijn dan in Nihonbashi: rondom het metrostation reiken de luxe warenhuizen tot aan de hemel, terwijl in de zijstraten traditionele winkels al meer dan honderd jaar op dezelfde plek staan. Langzaam breiden de flats zich ook daar uit, maar ze huisvesten winkels vaak wel in Japanse stijl.

In het Edo-tijdperk (1603-1868) was de **Nihonbashibrug** 1 van hout. Een replica is zowel in het Edo-Tokyo Museum als in de vertrekterminal van Haneda Airport te bewonderen – daar kun je er ook overheen lopen. De huidige stenen brug stamt uit het jaar 1910 en de toenmalige bouwer

In Nihonbashi reiken de warenhuizen tot in de hemel en worden de straten op hoogte gebouwd.



INFORMATIE

Fukutokutempel 2: www.mebuki.jp.

ETEN EN DRINKEN

Bij **Tsuruya Yoshinobu** 1 kun je de Wagashi-meesters aan het werk zien terwijl ze zoetigheden bereiden. Zelf slurp je van je matcha-thee, intussen ontstaat een kunstwerk van de bonenpasta; met zeven lange eetstokjes voltooit de meester zijn werk. Voor ¥ 1296 is dat niet bepaald een koopje, maar de beleving is het geld waard (www.tokyo-mise.jp).

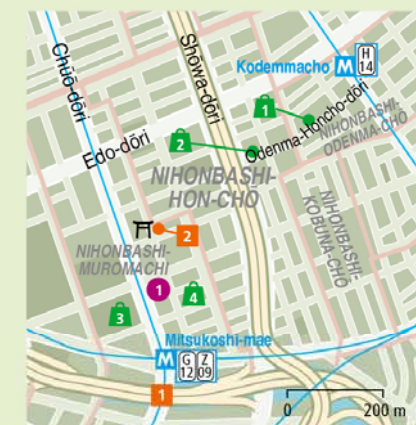
WINKELN

Edoya 1: www.nihonbashi-edoya.co.jp, ma.-vr. 9-17 uur.

Ozu-Washi 2: www.ozuwashi.net, ma.-za. 10-18 uur.

Mitsukoshi 3: www.mitsukoshi.co.jp.

De tandenstokerwinkel **Saruya** 4 werd al in 1704 opgericht, echter niet op deze vrij lastig te vinden locatie. Verkocht worden items zoals etuis en diverse lange tandenstokers in bijzonder mooie, handgemaakte vormen (www.nihonbashi-saruya.co.jp, ma.-za. 10-18 uur).



Uitneembare kaart: M/N 3/4 | Metro Mitsukoshimae G12, Z09

had er ongetwijfeld geen rekening mee gehouden, dat er enkele jaren later een viaduct overheen gebouwd zou worden. Griezellig dicht komt het viaduct bij een fraaie straatlantaarn. Een lamp verderop, die vroeger in het midden van de straat stond, werd verplaatst en zweeft nu in de hoogte tussen beide viaducten. Er staat 1972 op een gedenksteen aan de rand van de brug, in de richting van het warenhuis Mitsukoshi. Mogelijk verongelukten hier destijds toeristen bij het in ogenschouw nemen van dit historisch beladen nulpunt – vanwaaruit in Tokyo alle afstanden in Japan gemeten worden.

Borstels en washpapier

Al meer dan driehonderd jaar bevindt borstelwinkel **Edoya** 1 zich op dezelfde plek. Oogstrelend aan dit twee verdiepingen hoge gebouw is de ruim een eeuw oude voorgevel. De winkel is gemakkelijk te herkennen aan het grote blauwe spandoek met daarop de naam van de zaak in het Kanji, het Chinese schrift. Er worden borstels



Sushi Noike staat bekend om sushi met kongeraal of zeepaling.

tekst 'No Sumoking' bevestigt dit op humoristische wijze.

2-14-14 Kuramae, Taitō-ku, www.yuwaeru.co.jp, metro Kuramae, ma.-za. 11.30-14, ma.-vr. 17.30-22.30, za. 17-21.30 uur

KLASSIEKERS EN HIPPE ZAKEN

Rijst in een braadpan in Asakusa

Asadori 🍣 kaart 2, F 3

Vlak bij de Nakamise-dōri bevindt zich dit traditionele specialiteitenrestaurant voor *kamameshi*. Bij dit gerecht worden in een soort ijzeren braadpan naar keuze zeevruchten, gevogelte of paddenstoelen op een bed van rijst gekookt. Het wordt altijd vers op bestelling bereid, waardoor de wachttijd ongeveer 20-30 minuten bedraagt. De rijstkorst aan de rand van de pan smaakt het lekkerst!

1-31-2 Asakusa, Taitō-ku, www.asa-kusa.jp/asadori, metro Asakusa, dag. 11-21 uur

24h-sushi in Roppongi

Itamae Sushi 🍣 G 7

Het restaurant van de in Tokyo zeer populaire keten vlak bij het Roppongi-kruispunt heeft een Engelstalige kaart, zitplaatsen voor niet-rokers en klassieke sushimenu's vanaf ¥ 1382. Voor de grote trek een aanrader is het Finest Sushi Combo voor ¥ 2138, met een kleine salade en misosoep. De attente ober vraagt bij het bestellen meestal keurig of je wasabi in de sushi wilt.

3-13-9 Roppongi, Minato-ku, www.itamae.co.jp, metro Roppongi, 24 uur per dag geopend

Palingspecialiteiten in Ueno

Izuei Honten 🍣 kaart 2, C 3

De hoofdvestiging van de beroemde unagi-keten ligt vlak bij het Ueno Park en met wat geluk is er op de 7e verdieping nog een raamplaats met uitzicht op het meer vrij. Voor ¥ 2160 zijn er tussen 11 en 14 uur speciale goedkope menu's verkrijgbaar (alleen kleine por-

ties en gelimiteerd tot maximaal twintig porties per dag).

De middelgrote box (150 g) is een aanrader en kost ¥ 3780.

2-12-22 Ueno, Taitō-ku, www.izuei.co.jp, metro Ueno-Okachimachi, dag. 11-21.30 uur

Zelf spiesen frituren

Kushiya Monogatari 🍣 C 2

Zeventig minuten All you can eat kost 's middags op weekdays ¥ 1500 (excl. btw: de prijzen op de menukaarten worden meestal zonder btw vermeld). Je kunt je dan tegoed doen aan de kushiage-spiesen met groente, vlees en vis en aan het buffet. De spiesen frituur je zelf bij je tafel. Links naast de ingang staat – ook in het Engels – genoteerd hoe lang de verschillende kushiages gefrituurd moeten worden. Allereerst rol je de spiesen door een witte vloeistof en vervolgens paneer je ze. Naast kushiage-spiesen zijn er ook curry, een saladebuffet, een groot dessertbuffet en softijs. Een groot aantal alcoholvrije dranken kost ¥ 200. Na een uur kun je ruim verzadigd zijn. Het restaurant is licht en modern in klassieke Japanse stijl ingericht. Bijzonder praktisch en voorkomend zijn de mandjes onder de stoelen waar bagage opgeborgen kan worden, maar die ook jassen beschermen tegen de frituurgeur.

Shinjuku Toho Bldg. 1F, 1-19-1 Kabukicho, Shinjuku-ku, metro/trein Shinjuku, dag. 11-22.30 uur

Beste congeraal

Sushi Noike 🍣 kaart 2, B 1

Deze sushiwinkel is gemakkelijk te herkennen aan de blauwe gordijnen en de twee poppen op het raam. Je vindt de zaak tegenover het badhuis Asahi Yu. Sushi Noike bestaat al ruim vijftig jaar en staat bekend om de allerbeste kongeraal-sushi (anago). Ook de andere sushisoorten zijn hier bijzonder smaakvol en vers. Chirashi (stukken vis in een kom met rijst) zijn er in verschillende maten; aanrader is de variant van ¥ 1900. Als het budget er niet zo toe doet, is de nigiri-set voor ¥ 2500 de beste keus, met drie kleine stukken kongeraal.

3-2-3 Yanaka, Taitō-ku, www.sushi-noike.com, metro Sendagi, do.-di. 11.30-14 en 16.30-22 uur

Tempura-tempel in Shinjuku

Tsunahachi 🍣 C 3

Een van de beste tempurarestaurants in Tokyo. Vegetariërs kunnen er ook het zen-menu voor ¥ 2300 met alleen groente bestellen. Tempura is een bereidingswijze waarbij de ingrediënten vers in beslag worden gedoopt en kort worden gefrituurd. Voor alle duidelijkheid: vers betekent hier dat de garnalen en vissen uit het aquarium nog levend bij de kok terechtkomen om daar bereid te worden. 3-31-8 Shinjuku, Shinjuku-ku, www.tunahachi.co.jp, metro/trein Shinjuku, dag. 11-22 uur

Noedelsoep in Roppongi

Udon Kurosawa 🍣 G 8

Ten zuiden van Tsutaya Books en supermarkt Lincos ligt dit naar de beroemde Japanse filmmaker Akira Kurosawa vernoemde udonrestaurant. Binnen in het restaurant, dat gespecialiseerd is in udonnoedels, zit je knus in de stijl van een oud Japans huis aan tafels of aan de bar, waar de koks gezien kunnen worden terwijl ze de verrukkelijke koude en warme udongerechten bereiden. Bovendien maken ze ook *oden*, een stoofgerecht met vlees en groenten, en is er een groot aanbod aan verschillende dranken. Daardoor is het ook een heel geschikte plek voor een avondje uit.

6-11-16 Roppongi, Minato-ku, www.9638.net/udon, metro Roppongi of Azabu-juban, wo.-ma. 11.30-15 en 17-23 uur

Japanse currygerechten

Yamituki Curry 🍣 H 1

In dit uitzonderlijk smalle restaurant op loopafstand van Iidabashi Station staan slechts twaalf krukken aan de bar. Er zijn nog vier andere filialen in verschillende wijken van Tokyo. Het Vietnamese personeel bereidt hier heerlijke curry's. Voor ¥ 730 worden er drie verschillende curry's aangeboden, geserveerd met wat sla. Natuurlijk zijn er ook vegetarische curry's. Er zijn grote en kleine porties