

Yakimono - Houten

Written by Marleen Geuzebroek
Sunday, 09 November 2008 00:00 -



Een herfstachtige vrijdagavond, beetje guur weer, en wij willen graag vieren dat alles rond is voor mijn nieuwe oude baan, dus we gaan uit eten. Recent is in Houten paviljoen "De Toekomst" geopend, waarin naast bowlingbanen, snookercentrum en dartbanen ook nog 3 restaurants gevestigd zijn: de Houtense Koek, BBQ restaurant Barbacoa en onze keuze was gevallen op "Teppanyaki en wokrestaurant Yakimono".

Algemene gegevens

Yakimono - Teppanyaki en wok
Meidoornkade 33
3992 AG Houten

Telefoon: 030 6777586

Website: www.yakimono.nl

Openingstijden

Lunch vanaf december
Diner 7 dagen per week, 17.00 - 22.00

Kaart

Er is natuurlijk geen echte kaart. Het is Teppanyaki of wokken, andere keuze is er niet. Al het eten, inclusief voorgerecht, saladebuffet en nagerecht ligt klaar in buffetvorm. Diner is op basis van een totaalprijs: ongeacht wat je eet betaal je op maandag tot en met donderdag € 18.50 per persoon, vrijdag tot en met zondag € 21.50 per persoon, alles exclusief drinken natuurlijk. Enige nadeel is hier dat wij ook geen prijslijst kregen uitgereikt voor de dranken; het is dan alsof je vooraf een blanco cheque afgeeft.

Onze keuze

Wij begonnen met de kant- en klaar hapjes, de loempia'tjes, sushi, babi pangang, etc. Wij

Yakimono - Houten

Written by Marleen Geuzebroek
Sunday, 09 November 2008 00:00 -

waren vrij vroeg (18.00 uur), en omdat er nog relatief weinig mensen waren, waren deze voorgerechtigtes niet echt warm te noemen, een beetje lauw. Later op de avond werd het drukker, en werden deze gerechten vake bijgevuld, ergo bleven ze ook warmer.

Het saladebuffet mocht wat mij betreft niet echt een naam hebben: bij een saladebuffet denk ik aan enkele soorten sla, wat rauwkost, veel vers fruit etc. Hier lagen 2 soorten salade, met een heel klein beetje fruit en nog minder rauwkost.

Als hoofdgerecht hebben we allebei gewokt: net als bij andere wokrestaurants schep je je bordje vol met lekkernijen, die daarna door een "chef" bereid worden. Je eten wordt eerst gestoomd, daarna eigen keuze woksauz in de pan, 2 minuten, en klaar is de chef. Er was genoeg keuze voor iedereen, en het vlees, de vis en groenten lagen er vers bij. Jammer was alleen dat er geen uitleg stond bij de woksauzen: bij enkele werden nog pepertjes afgebeeld, bij andere helemaal niet. Geen idee of die nu wel of niet pittig waren.

Teppanyaki hebben wij niet geprobeerd: 3 soorten vlees en 2 soorten groenten gaven mij nou niet echt de indruk dat je hiervoor de naam Teppanyaki restaurant moet gebruiken.

Als nagerecht was er ijs, dat je helaas niet zelf mocht opscheppen. Gewoon ijs, geen poespas, en de slagroom was niet bepaald echte lekkere slagroom. Ik weet niet of ik de volgende keer weer ijs pak, of alleen maar een beetje fruit.

Kwaliteit - prijsverhouding

Is prima. Je weet vooraf wat je betaalt, en je kunt het met je drankkeuze natuurlijk zelf zo duur maken als je wilt. Alhoewel nergens de prijs van de dranken gemeld werd, waren die alleszins redelijk te noemen. Wij hadden 2 keer diner, allebei 3 drankjes en daarna nog koffie, en waren bij elkaar een kleine € 60 kwijt (vrijdagavond, dus vaste dinerprijs € 21.50 per persoon).

Personeel

Tja, wat zal ik daar van zeggen? Het was bij de meesten overduidelijk dat het restaurant nog maar 3 weken open was. Sommigen wisten niet hoe ze een glas wijn moesten serveren, en al helemaal niet of dat nu links of rechts van het bord moest staan. Personeel was strak in het zwart gekleed, alleen had men er vergeten bij te melden dat je wellicht ook je schoenen hierop moet aanpassen. Het personeel zou verder voor de baas veel meer geld kunnen verdienen

door mensen actiever te benaderen met de vraag of ze nog drinken willen; wij moesten af en toe moeite doen om nog wat te bestellen. En dan de actie van de in onze ogen "baas": op een bepaald moment herkende hij een paar gasten, en was druk bezig met vragen van afstand, in gebarentaal, of alles wel ok was. Een paar minuten later kwam een serveerster naar diezelfde tafel toe met een bestelling van drank, en verkondigde met iets te luide stem dat dit van het huis was. 3 Tafels verder kon men dit ook horen, niet echt tactisch natuurlijk als je de rest niets aanbiedt. Ook hadden wij de indruk dat het personeel veel vaker aan tafel stond waaraan "jongere" gasten zaten, dan aan onze tafel, met 2 van middelbare leeftijd zijnde gasten.

Was het nu alleen maar kommer en kwel met het personeel? Nee, natuurlijk niet. Ze deden echt wel hun uiterste best, het moet alleen nog een tikje scherper.

Website

De website geeft precies die informatie die je zoekt, niet meer en niet minder. Er is ook een contactformulier, zodat je, als je een vraag hebt, die aan kunt geven. De teksten zijn in mijn ogen alleen veel te hoogdravend geschreven: "Een uitstekende Aziatische keuken waar Japanse chefkoks hun kunsten vertonen". Dat vind ik overdreven: het is niet meer en niet minder dan elk ander wokrestaurant, en of je nu een echte Japanse chef moet zijn om te kunnen wokken, vraag ik mij af.... niet oneerbiedig bedoeld, maar ze gooien alleen maar in de pan wat ik op mijn bordje geschept heb, doen er de woksaus van mijn keuze bij, en leggen dat in zijn geheel op een bord. Ook de genoemde wijnspecialist die mij zou helpen met het uitkiezen van een wijntje voor bij mijn eten heb ik de hele avond niet gezien.

Totaaloordeel

Een kleine 7. Kan nog beter, er moet aan een paar zaken nog veel werk verricht worden. Zaken die er uitsprongen: de soepkommetjes en de kommetjes voor het nagerecht waren van plastic. Jawel! De koffiekopjes waren wel mooi, maar niet praktisch. Het had een driehoekige vorm, met in plaats van een oortje aan twee kanten een stompje, wat heel heet werd door de koffie die er in zat, waardoor het drinken geen pretje was.

Wij werden ook vriendelijk doch zeer dringend verzocht om het bestek na elke ronde te behouden. Dat is na 2 "rondes" niet meer echt smakelijk te noemen. Ruimte was er echter in overvloed, die weer in onze ogen niet optimaal benut werd: er was een hele brede loopruimte, ideaal natuurlijk, maar daardoor was de ruimte tussen de tafels af en toe net iets te smal. Niet zo smal dat je er niet meer langs kon, maar ook net niet breed genoeg dat je je "alleen met je eigen gezelschap" voelde, andere gasten zaten net iets te dicht bij. Voor een vrijdagavond in een pas geopend restaurant was het redelijk gevuld, voornamelijk met jongere gasten (onder de 30 noem ik ze tegenwoordig jong). Alhoewel ze zichzelf een aziatisch restaurant noemen, straalde het restaurant dat helemaal niet uit; het was meer eigentijds, westers, ingericht. Betalen kon nog niet met credit card, alleen met pin, en ook dat was slechts sinds zeer recent. Als het goed is, kan er binnenkort wel met cc betaald worden. Foutje was dat nergens gemeld

Yakimono - Houten

Written by Marleen Geuzebroek
Sunday, 09 November 2008 00:00 -

werd dat het nog niet mogelijk was om met credit card te betalen. En de visitekaartjes lagen nog bij de drukker, die moet ik de volgende keer dan maar meenemen. Tot slot: op weg naar buiten lag bij de ingang van het restaurant nog steeds hetzelfde koekje op de grond dat er bij onze binnenkomst ook al lag.

Na al dit gelezen te hebben, kan ik wel melden dat wij zeer binnenkort toch nog een keer Yakimono zullen bezoeken. Wat er ook op de website staat, welke schoenen het personeel ook draagt, wij houden gewoon van lekker wokken, en dat kun je hier!

Foto: eigen foto Yakimono