

מסעדת קאזוקו | תל אביב

מיקום רחוב בן יהודה, תל אביב | היסטוריה בעבר אכלסה את קומת הרחוב של הבניין ה"יוגורטיה" ובקומת המרתף היה מועדון השושו | בעלים איתי טננבאום ואדם בכר | קהל יעד חובבי המטבח האסיאתי | למה התכוון המעצב שהחמימות של המטבח תפגוש את הנועזות של היאקוזה



קאזוקו מסעדה אסיאתית המציגה מטבח פיוז'ן המבוסס על שימוש בחומרי גלם טריים ואיכותיים – נפתחה באפריל השנה. שם המסעדה מכיל בתוכו את האלמנט הזה – קאזוקו, אחת משושלות המשפחה היפניות.

בתפריט מנות רבות מן הים, מבחר מנות וייטנאמיות ותאילנדיות לצד מבחר של סושי ודיס סאם.

חלל מעוצב המקום מאחד את שתי הקומות הראשונות של הבניין – קומת הרחוב וקומת המרתף, ששימשו בעבר – עד שהמסעדה עוצבה – שני עסקים נפרדים. הקומות מייצגות מתח בין הביתי, החמים והרוגע – לנועז, המערור והמאפיוזי. בין הקומה העליונה לקומה התחתונה נוצר מעבר בין אור לחושך, בין בהיר לכהה, עם אלמנטים שחוזרים בווריאציה שונה.

ייחוד בשתי הקומות יש עמודי עץ מצוירים כמו היו מקועקעים בקעקועים הלקוחים מעולם היאקוזה – דגים, מניפות וסמוראי בקומה התחתונה; גיישות ודרקון בקומה העליונה. קורות במבוק מעטרות את התקרה ויורדות במקביל לקירות; ובקומה התחתונה יש קיר עשוי קשקשי פח שהותקנו אחד אחד, לקבלת מראה של שיריון סמוראי כמוגים קשקשי דרקון.

מסעדת קאזוקו, רחוב בן יהודה 221, תל אביב, 03-6096525

צילום: ארלין דוד