

Japanische Küche:

## ISHIN Japanese Deli

Inhaber: Hirotaka Machida

Bundesallee 203

10717 Berlin

Fon: +49 (0)30 21 01 57 07

www.ishin.de

Montag bis Samstag 11:00 - 22:00 Uhr



Küche  
Wein  
Service  
Preis/Leistung  
max. 5 Sterne



Das erste Lokal, das Herr Machida vor fast 15 Jahren eröffnete, befand sich hinter der Glasfassade der Galleria in Steglitz. Es existiert heute noch und zur Mittagszeit ist es schwer, einen Platz zu ergattern. Natürlich kann man Sushi aller Arten bekommen, doch die Kombinationen „ume“, „take“ und „matsu“ (übersetzt: klein, mittel und gross) sind vom Preis - Leistungsverhältnis her unschlagbar. Im Verlaufe der Jahre kamen nach einigen Fehlschlägen (wer will Sushi in Neukölln...?) jetzt neue und grössere Restaurants hinzu. Das in der Bundesallee liegt SEHR günstig an der Schnittlinie der U3 und der U9 an der Haltestelle Spichernstrasse (Ausgang SÜD) oder Güntzelstrasse (Ausgang NORD, ein wenig näher). Immer noch gilt: ume für 5,50 Euro, take für 9 Euro und matsu (grossen Hunger mitbringen) 15 Euro und immer noch ist das ein wirklich guter Deal. Nun allerdings gibt es auch wunderbare japanische Speisen wie Cey Ro, das sind auf Reis gedämpfte Speisen, Unagi zum Beispiel, wunderbar zarter, gebratener süsser Aal oder den Negitoro Don, Thunischbauch, leicht angebraten auf Reis. Selbst so aussergewöhnliche Spezialitäten wie Natto (wirklich für den experimentierfreudigen Esser...) oder Saba Ni, in süsser Sojasosse gekochte Makrele und noch so vieles mehr. Es gibt mehrere aussergewöhnliche Japaner in Berlin, bei allen jedoch ist das Essen auch aussergewöhnlich teuer. Wer also gesundes und hervorragend schmeckendes Essen sucht, das seinen Preis mehr als wert ist, der geht zu Machida San in die Bundesallee.

