

33
הפתיחה
של טאיו
 ביקור במסעדה
 האסייתית החדשה

מבחן ההייפ

מסעדת טאיו החדשה בתל אביב פרנסה את חרושת השמועות זמן רב, ועכשיו הגיע שלב ההוכחות. כתבת **כלכליסט** מדווחת על תפוסה מלאה, על חדר פרטי שהשף יובל בן נריה יגיש בו, ועל ההבטחה של השותפים למחירים שפויים

גלי וולוצקי

דיברו על משקיע אוליגרך ודיברו על תפריט ששואב השראה משמר נה אזוריים באסיה. כמעט כל מה שאמרו על מסעדת טאיו החדשה בתל אביב, במשך כשנה חצי לפני פתיחתה, אכן נכון. שבוע לאחר הפתיחה, בתום תקופת ההרצה, המסעדה בתפוסה מלאה כמעט, ונראה שבאוויר עומדת השאלה אם אחד הפרויקטים הקולינריים השאפתניים שנפ-תחו כאן בשנה האחרונה מצדיק את ההייפ. השירות המהודק לא מסגיר סממנים של תחלואי פתיחה מקובלים, ורק השותפים המתרוצצים בין השולחנות מסגירים את העובדה שהצוות בקושי מצליח להשתלט על הקהל הסקרן.

המטבח, שאותו מוביל יובל בן נריה, מי שהיה השף של מסעדת הרברט סמואל עד לפני כשנה וחצי, מיישר קו עם השאפתנות של הפרויקט כולו. זה אינו מטבח של חומרי גלם הנבחרים בקפידה ומוגשים בפשטות, אלא מטבח של מנות מורכבות, כמעט תמיד בעלות טעמים מרובים ואינטנסיביים, עם שילובים בין מזרח למערב, שעל הניר נראים בלתי אפשריים אבל בפועל מגיבים לפעמים הפתעות.

פיאצה בחצר

התפריט המאתגר מציע גרסאות אישיות של בן נריה למנות מרחבי אסיה – בעיקר מסין, הודו, תאילנד, קמבודיה ווייטנאם. יש להניח שחלק מהסועדים יהיו קצת אבודים מול התפריט המורכב, שמציע מנות כמו "פוט סטיקס בשר לבן, כוסברה, תרד טורקי, יוגורט בופאלו, סויה מאסי טר" (נלקח מתפריט ההרצה), אך השותפים הישראליים, בנג'י זינגר ונרדב לאור, נראים בטוחים במיזם החדש שלהם. בין המשקיעים במסעדה גם איל ההון היהודי-קנדי, אלכסנדר משקביץ, המחזיק גם באזרחות ישראלית, שהמגזין "פורבס" דירג אותו השנה במקום 704 ברשימת עשירי הער לם עם הון אישי של 2.1 מיליארד דולר. על פי רשם החברות הבעלות נחלקת בין משקביץ (20%), יובל בן נריה (17%) ונרדב לאור (13%). יתרת המניות מחוזקת בידי חברות בבעלות זרה.

בטאיו הושקעו כ-8 מיליון שקל, והמסעדה משתרעת על 500 מטר וכוללת 150 מקומות ישיבה. את החלל, שאת מחציתו תופס המטבח, עיצב האדריכל פיצו קרם, ועוד כוללת המסעדה בר אוכל וקוקטיילים במרכז החלל, לאונג' עם שולחן משותף גדול ולידו ארון יינות מרשים, פיאצה בחצר, וחדר שף לארחות פרטיות, שאותן יגיש לסועדים בן נריה עצמו. זינגר (בעבר מנכ"ל קפה ג'ו ויזם הייטק) ולאור (בעבר סו שף בהרברט



(מימין) בנג'י זינגר ונרדב לאור, שותפים בטאיו: "שתי דקות משדרות רוטשילד"

למסע טעמים בחוויה של אכילה משותפת. היא לא מסעדת שף בהגדרה, אך היא בנויה סביב יובל בן נריה.

מסעדת יוקרה?

לאור: "אנחנו מכוונים הכי גבוה מבחינה קולינרית ומבחינת החוויה לסועד, אבל לא רוצים להיות יקרים ביחס למסעדות עילית בעיר. היום זה די נפוץ להוציא 700-800 שקל על ארוחה זוגית, וזה קצת יותר מדי". מחירי המנות בתפריט נעים בין 34 ל-98 שקל, למנות שהשותפים מגדירים כ"מנות שרינג".

"אם יש חניה, יבואו"

לא מעט גבות הורמו כשנבחר הלך קיישן למסעדה, בקומה התחתונה של מגדלי לוינסטיין ברח' מנחם בגין, אזור המאכלס עסקי לוארטק בלי יותר מדי זוהר. "אם יש חניה, אנשים יבואו גם בערב. גם המיקום של הרברט סמואל הרים גבות בהתחלה", אומר לאור, ומוכיח כי בשעות הצהריים עובדים באזור כעשרת אלפים סועדים פוטנציאליים. "אנחנו גם במרחק שתי דקות הליכה משדרות רוטשילד, ועוד פחות ממתחם יד חרוצים". המסעדה פתוחה בינתיים רק בערב, אך תפריט הצהריים שיוצק בהמשך יתמחר ברמה שהשותפים מגדירים אותה בינונית: בין 70 ל-100 שקל לסועד.

הסגנון והבאזז קצת מזכירים את צפירה של אבי קונפורטי.

זינגר: "אנחנו מסתייגים מההשוואה. נכון שמדובר בשתי אסייתיות העילית היחידות בתל אביב, אבל סגנונות הבישול שונים. אצלנו כל המנות הן פרשנות של יובל למנות אסייתיות. זה לא בישול אסייתי מסורתי".

סמואל ולאחר מכן מנהל הרכש של קבוצת עדיס לייף סטייל) נפגשו כשזינגר נשכר לייצג למשקיעים הזרים בפרויקט מצד עורכי הדין שלהם. "אני לא אוהב יועצים ולא אוהב להיות יועץ", הוא מסביר איך חצה את הקווים והפך לשותף. "כשיש ייעוץ, יש ניגוד אינטרסים. וכשאני באמת מאמין בפרויקט, אני רוצה להיות שותף". תהליך הפתיחה, שכלל גם סיור בן שלושה חודשים של צוות המטבח הבכיר באסיה, וקניות מוזרות כמו מכתש ועלי ממוכנים מהודו לטחינת תבלינים היה ארוך ודקדקני. דגם של המטבח בגודל אמיתי נבנה מקלקר במשרדי החברה, כדי לבחון את התנועה בו באופן מיטבי, ובסיום העבר דה נבנה מטבח סרוויס שלם שאין בו אף להבה פתוחה, ואשר יכול לאכלס בנחות כעשרה טבחים במשמרת.

הם קצת נבוכים כשאני מגלה במשרדי הקבוצה שלט גדול עם חמשת האלמנטים מהפילוסופיה הסינית, מים, אדמה, עץ, אש ומתכת. "זה לא הקונספט שלנו", ממהר לאור להסביר. "זה רק כלי עבודה, שסייע לנו להתיישר לפי הקונספט".

מה הקונספט?

לאור: "זו מסעדה ששוקחת את הסועד

טאיו במספרים

- השקעה במסעדה: 8 מיליון שקל
- שטחה: 500 מ"ר, עם 150 מקומות ישיבה
- מחירי מנות: 34-98 שקל
- בין המשקיעים: אלכסנדר משקביץ, איל ההון היהודי-קנדי, בעל אזרחות ישראלית, ונשיא הקונגרס היהודי האירואסייתי

צילום: אוראל כהן