

VŠB - Technická univerzita Ostrava, Fakulta stavební (FAST)
Ludvíka Podéště 1875/17, 708 33 Ostrava-Poruba

Seminární práce

Na téma: Veřejné stravování v Japonsku

Předmět: Nauka o stavbách II

Jana Šustrová
VB2AST02

Zimní semestr
1. 12. 2016

Obsah

Úvod	3
1 Japonská kuchyně	4
2 Gjóza.....	6
3 Yakiniku	7
4 Shabu Shabu.....	8
5 Sushi train.....	10
6 Izakaya.....	11
7 Ryotei a Kaiseki ryori.....	13
8 Interiér tradičních japonských restaurací	15
Závěr	16
Příloha: Jaký je váš názor na sushi?.....	17
Citace a zdroje	18
Knihy.....	18

Seznam obrázků

Obrázek 1 Servírování jídla v restauracích	4
Obrázek 2 Nejčastější úprava fugu.....	5
Obrázek 3 Tradiční podávání čaje	5
Obrázek 4 Gyoza v Okinawě.....	6
Obrázek 5 Půdorys a schéma Ramen restaurace	6
Obrázek 6 Restaurace Sumi Tei Yakiniku	7
Obrázek 7 Grilovací plochy stolů v restauraci typu Yakiniku	7
Obrázek 8 Půdorys a schéma Yakiniku restaurace.....	8
Obrázek 9 Servírování pokrmů a interiér restaurace JOON SHABU SHABU	9
Obrázek 10 Půdorys a schéma řešení Shabu-shabu restaurace	9
Obrázek 11 Pás s jídlem v Sushi train restauraci.....	10
Obrázek 12 Půdorys a schéma Sushi train	11
Obrázek 13 Interiér restaurace Guu Izakaya	11
Obrázek 14 Sashimi (vlevo) a Yakitori (vpravo).....	12
Obrázek 15 Půdorys Izakaya restaurace	12
Obrázek 16 Různé možnosti úpravy hovězí wagyu	13
Obrázek 17 restaurace Ryotei Shanbou	13
Obrázek 18 Kaiseki ryori restaurant Hanoke hot spring	14
Obrázek 19 Řešení otevřených kuchyní v Ryotei (vlevo) a Kaiseki ryori (vpravo)	14
Obrázek 20 Odbytový prostor restaurace Ryotei.....	15
Obrázek 21 Kioku restaurant.....	15

Úvod

Seminární práce je zaměřena na typologii tradičních japonských restaurací. Téma práce jsem si vybrala, protože japonská kultura mě naprosto fascinuje. Je to místo, kde kontrasty působí harmonicky a vyváženě. Způsob života, tradice, bohatá kultura, náboženství a překrásná příroda se snoubí s futuristickými myšlenkami a vytváří dokonalé dílo zvané Japonsko. To vše se promítá i ve veřejném stravování.

V této práci vás tedy lehce seznámím s japonskou kuchyní, s nejnebezpečnější japonskou pochoutkou současného kulinářského světa a především s typologickým rozdělením restaurací. Budu popisovat jednotlivé druhy restaurací a pokusím se vysvětlit, proč vypadají tak, jak vypadají. U každé popíšu, jaké jídlo můžete očekávat a jak vypadá dispoziční řešení. A v závěru práce se pokusím shrnout zásadní znaky japonského stravování.

V práci budu čerpat z několika knih uvedených v závěru práce. Z webových stránek, které jsou převážně japonské a anglické. A z rozhovoru se studentem z Japonska, který vloni studoval Karlovu univerzitu v Praze a byl tak hodný a popsal mi, jak vypadá typická restaurace Ryotei.



1 Japonská kuchyně

Dříve než se začnu zabývat restauracemi z dispozičního hlediska, dovoluji mi představit japonskou kuchyni. Japonská kuchyně (日本料理) je styl vaření typický pro Japonsko. Z historického hlediska přebírá mnohé z čínské kuchyně. Čínská kuchyně se pro svou osobitost v minulých stoletích šířila do okolních zemí a výrazně ovlivnila kulturu jídla v Koreji, Japonsku i v Indočínských zemích. Zdomácněly tam, přizpůsobeny místním podmínkám, mnohé čínské pokrmy a byl převzat i způsob stolování – servírování rýže v miskách, krájení masa na malé kousky před jeho samotnou přípravou a používání jídelních hůlek. (viz obr. 1)



Obrázek 1 Servírování jídla v restauracích

Japonská kuchyně ve srovnání s čínskou je skromnější, avšak mnohem delikátnější. Její základ tvoří rýže, ryby a sójová omáčka (vyráběná ze sójových bobů, pšenice a soli), stojící na stole jako slánka. Japonské pokrmy jsou často připravené z čerstvých ingrediencí s minimální tepelnou úpravou, podávané za studena. Některé pokrmy se tepelně upravují, tak jak známe z českého prostředí - nejčastěji vařením, dušením či smažením. Jídlo se dochucuje různými druhy dochucovadel jako je zázvor, či wasabi. Dále je velmi ceněnou chutí umami¹.

Ačkoliv Japonsko vyrábí rýže méně než Čína nebo Indie, má japonská rýže nejvyšší možnou kvalitu. Japonci jsou specialisté na přípravu rozmanitých druhů ryb, u nichž dokáží podtrhnout jemné chutě. Labužníci poznají, kde byla ryba ulovena, a dokonce odhadnou její stáří. Jsou restaurace, kde se specializují jen na určité druhy ryb, jiné zase na raky či langusty.

¹ Umami = vedle čtyř základních chutí (sladká, hořká, slaná a kyselá) je chutí pátou. Název je odvozený z japonštiny (*umai*, česky *chutný*, *delikátní*). Specifický chuťový receptor pro umami vnímá v jídle obsaženou aminokyselinu kyselinu glutamovou nebo její soli.

Za největší pochoutku se považuje ryba fugu, jejíž vychutnávání je okořeněno vědomím smrtelného rizika: vnitřnosti ryby totiž obsahují jedovatou látku, jejíž požití v sebemenším množství znamená neodvratnou smrt. Upravovat fugu proto mohou pouze určití kuchaři, kteří mají státní zkoušky a kteří dokáží vnitřnosti, obsahující tento prudký jed, spolehlivě odstranit. Ale i tak se stává, že na následky tohoto jedu každoročně umírá mnoho lidí. Maso této ryby je ovšem tak chutné, že restaurace mající koncesi na úpravu fugu jsou přeplněny.



Obrázek 2 Nejčastější úprava fugu

Japonci pojídají ryby většinou syrové, naložené v octě a v sójové omáčce, zejména jako předkrm. Nejznámějším japonským jídlem v zahraničí je sukijaki. Jsou to rožněné malé kousky masa, k nimž se podává čerstvá zelenina a rýže. Dále se konzumuje drůbež, čerstvá i dušená zelenina (například i řeřicha), vepřové maso, vejce a pokrmy z vajec, křen wasabi.

Alkohol pijí Japonci málo, nejrozšířenější je „saké“ (pálenka z kvašené rýže obsahující kolem 12% alkoholu). Dále se v Japonsku pije neslazený zelený čaj. Při japonském čajovém obřadu se nesmí zapomínat, že vyluhování zeleného čaje v porcelánové konvičce nemá trvat déle než tři minuty, černého čaje čtyři minuty. Čajové lístky se mají vkládat do předem vyhřáté konvičky, aby se rozvinulo a uvolnilo aroma (viz obr. 3). Voda nesmí být příliš tvrdá ani příliš měkká. Podle skutečných znalců cukr kazí chuť čaje.



Obrázek 3 Tradiční podávání čaje

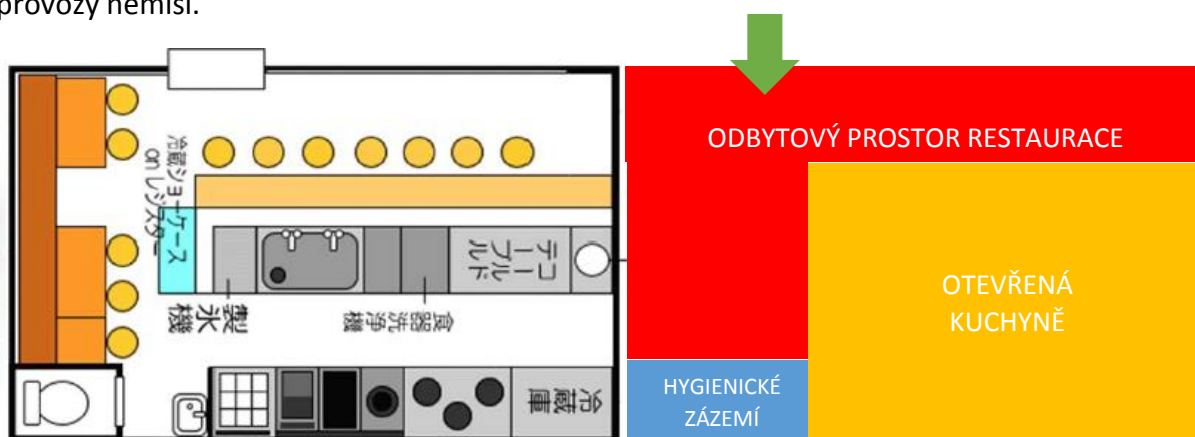
2 Gjóza

Prvním typem tradičních restaurací v japonsku je Gjóza (též *Ramen restaurant*). Jedná se o restaurace zaměřené na různé druhy plněných knedlíčků (taštičky plněné masem a zeleninou), ať vařených či smažených, které jsou obvykle podávány v nebo k polévce ramen².



Obrázek 4 Gyoza v Okinawě

Gjóza jsou restaurace rychlého občerstvení, kde stráví zákazník nanejvýše 20 minut. Tomu je následně přizpůsobeno celé řešení dispozice, kde velkou část prostoru zabírá kuchyně otevřená do prostoru. Kuchyně je v těchto restauracích středem všeho dění, zákazníci sedící okolo si můžou prohlédnout celý průběh přípravy jídla. U menších restaurací je hygienické zázemí většinou řešeno pouze jedinou společnou toaletou, určenou primárně pro zaměstnance. Vstup je společný, avšak zásobování probíhá časně ráno a ve zbytku dne se již provozu nemísí.



Obrázek 5 Půdorys a schéma Ramen restaurace

² Ramen = polévka s nudlemi zalitými vývarem s vloženými nakrájenými tenkými plátky různého masa, celými houbami, jako např. hlívuou ústřičnou, případně ještě s mořskými řasami.

3 Yakiniku

V restauracích typu yakiniku si budete grilovat masa nakrájená na plátky přímo na Vašem stole. Jako grilovaný pokrm slouží syrové hovězí a vepřové maso, mořské plody a ohromný význam má zelenina, na rozdíl od kuřecího masa, které se v nabídce restaurace objeví zřídka.



Obrázek 6 Restaurace Sumi Tei Yakiniku

Restaurace Yakiniku jsou určeny k dlouhodobějšímu trávení času a proto je zde mnohem víc stolů a míst k sezení. Personál restaurace vám přináší syrové pokrmy, vysvětlí vám ovládání grilu a poradí se správnou teplotou. Zbytek už je však na vás. Nicméně nezapomínejte, že hotové jídlo musíte odložit na talíř, popřípadě na předem připravený tác. Nikdy jej nesmíte nechávat na grilu, mohlo by totiž začít hořet.

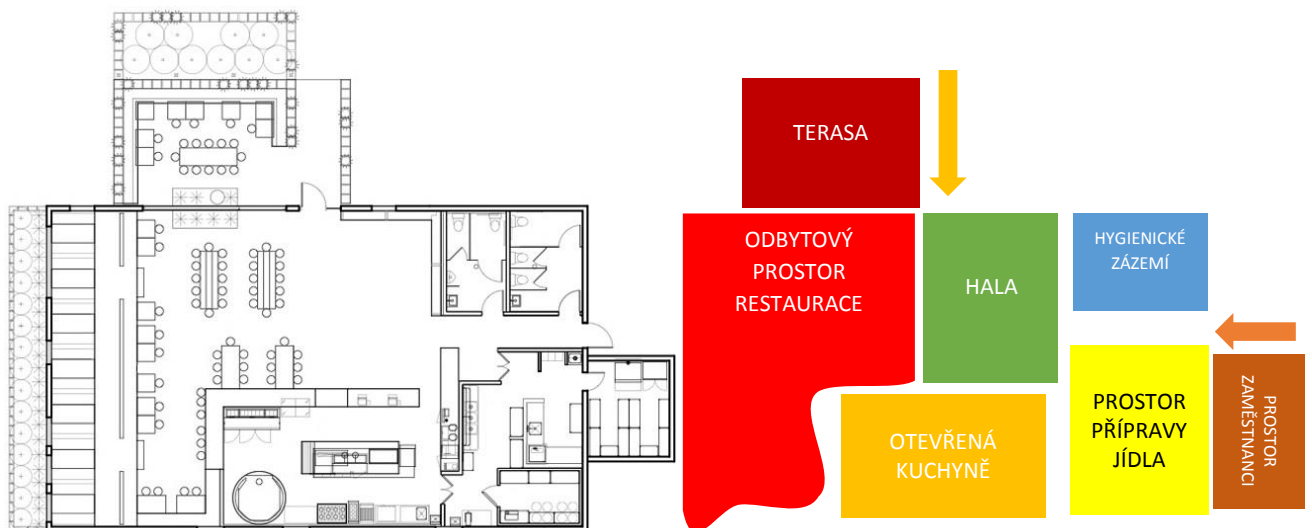


Obrázek 7 Grilovací plochy stolů v restauraci typu Yakiniku

První věc, která by vás mohla zarazit je obrovská hala, kde si zákazníci odkládají oblečení a další věci. Následně usedají ke stolu, který je opatřen grilovací plochou, přičemž se ve většině restaurací můžou rozhodnout mezi klasickým sezením (židle + stůl výšky 72 až 78 cm) a sezením zvýšeným. Jde o vyvýšení celé části prostoru, přičemž “sedíte” u nízkých stolků, u

nichž lidé většinou klečí na polštářích (zabuton³), popř. sedí v tureckém sedu na speciální dřevěné plošině (zakaši) pokryté rohožemi (tatami⁴). Před vstupem na tyto rohože je povinností zout si obuv.

Yakiniku jsou středně velké restaurace s počtem míst začínající na 60. Je proto bezpochyby nutné dodržovat zásadu oddělení provozů (dva samostatné vchody). Větší množství zaměstnanců vyžaduje další prostory a kuchyně bývají rozděleny na dvě části. První částí je prostor pro hrubou přípravu jídla, jako je čištění zeleniny, porcování celých kusů masa a skladování. Druhou částí je otevřená kuchyně, ohraničená zvýšeným pultem, kde probíhá čistá příprava – krájení a chystání na talíře, které se následně odnášejí k jednotlivým stolům s grily. Personál má díky tomuto dispozičnímu uspořádání přehled o zákaznících a naopak.



Obrázek 8 Půdorys a schéma Yakiniku restaurace

4 Shabu Shabu

Dalším typem restaurací je Shabu Shabu, kde namáčíte ingredience v kotlíku s vodou na plynovém ohříváči. V japonštině, "Shabu Shabu" se doslovně překládá jako "šust šust" a odkazuje na techniky použité při přípravě pokrmu. Berete plátky hovězí svíčkové, tenké jako břitva a ponořujete je do hrnce s vařící vodou, tam se uvaří téměř okamžitě. K hovězímu masu dostanete navíc sortiment zeleniny, nudlí, a tofu, které také vaříte ve vodě a jíte to spolu s rýží.

³ Zabuton = "rohožka na sezení"; rohožka plněná většinou kapokem a potažená látkou. Zabuton je čtverhranný a velký právě tolik, aby se na ni vešel člověk sedící v lotosové pozici (kekka fusa).

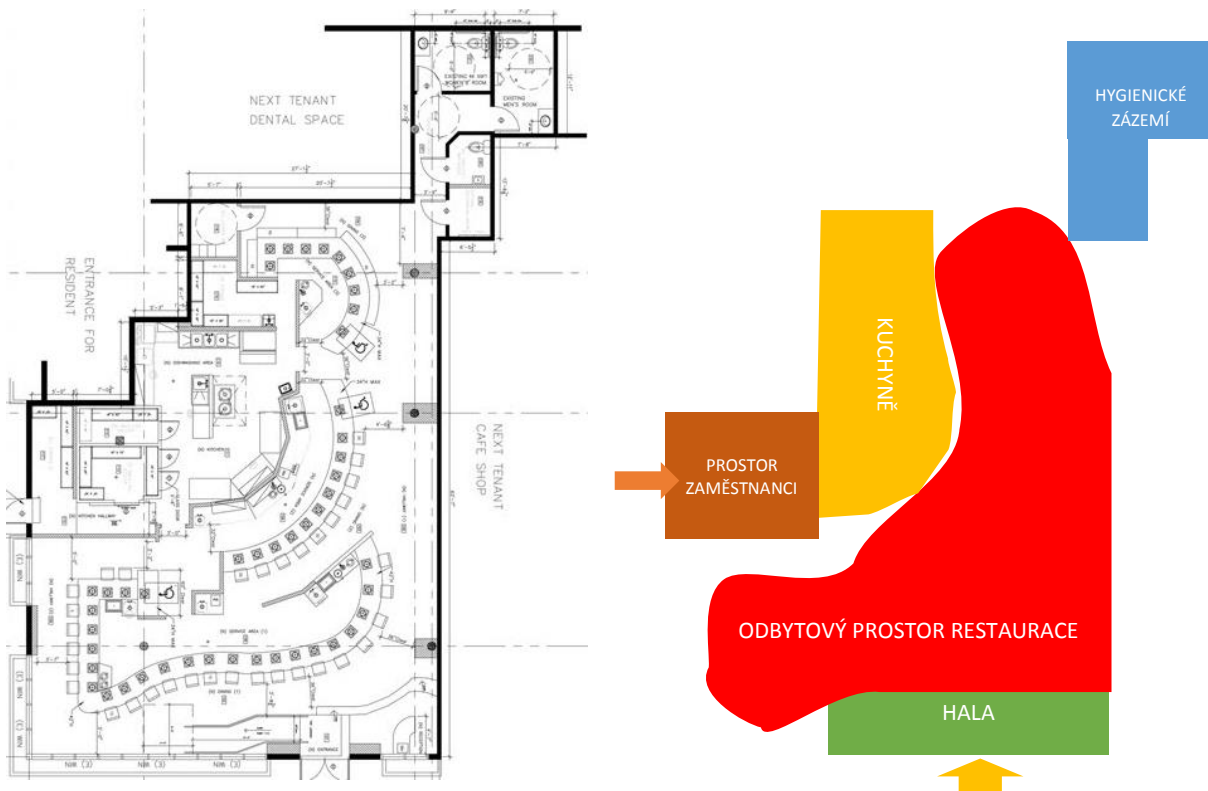
⁴ Tatami = silná podložka na podlahu, jakási kříženka mezi kobercem a parketou, vyrobená zvláštním způsobem "tkaní" z rákosu, někdy bývá plněná rýžovou slámou, lem podložky je látkový. Tradiční velikost je 90 x 180 cm.

Stravování v těchto restauracích však není ani zdaleka tak klidné. Jde o skutečně rušné restaurace, v kterých bývají zakázány mobilní telefony (co nejrychleji se najíst a uvolnit místo dalším zákazníkům). Ačkoliv zákazník může čekat i 20 minut, než se dostane na řadu, následná obsluha probíhá velmi rychle. Pokud si však pod pojmem čekání představíte frontu nedočkávkých lidí, vyvedu vás z omylu.



Obrázek 9 Servírování pokrmů a interiér restaurace JOON SHABU SHABU

Když přijdete, musíte zajít dovnitř do haly, setkat se s majitelem, kde napíšete svoje jméno na papír, počet míst a velikost a typ porce. Pak, pokud je plno tak čekáte. Dobu čekání si lidé většinou krátí na venkovní zahrádce popíjením saké. Když nastane váš čas, majitel pro vás osobně přijde a vyzve vás, abyste šli dovnitř, kde vás usadí.



Obrázek 10 Půdorys a schéma řešení Shabu-shabu restaurace

Shabu-shabu restaurace mohou být různě velké. Od malých restaurací, kde se počet míst pohybuje okolo 20 až po skutečně velké nad 100 míst. Odbytový prostor restaurace je tvořen stoly ve tvaru podkovy, půlkruhu, poloelipsy a různých dalších křivek, tak aby uvnitř vznik dostatečný prostor pro obsluhu zákazníků. Na venkovní straně stolu jsou umístěné místa na sezení, přičemž nikdy nesedíte u nízkých stolků (jsou pro obsluhu méně pohodlné než klasické). Každý z takových stolů musí mít svého kuchaře, který krájí maso na tenké plátky a tím vzniká skvělá podívaná. Kuchyně a prostor pro zaměstnance jsou řešeny stejně jako u restaurací typu Yakiniku.

5 Sushi train

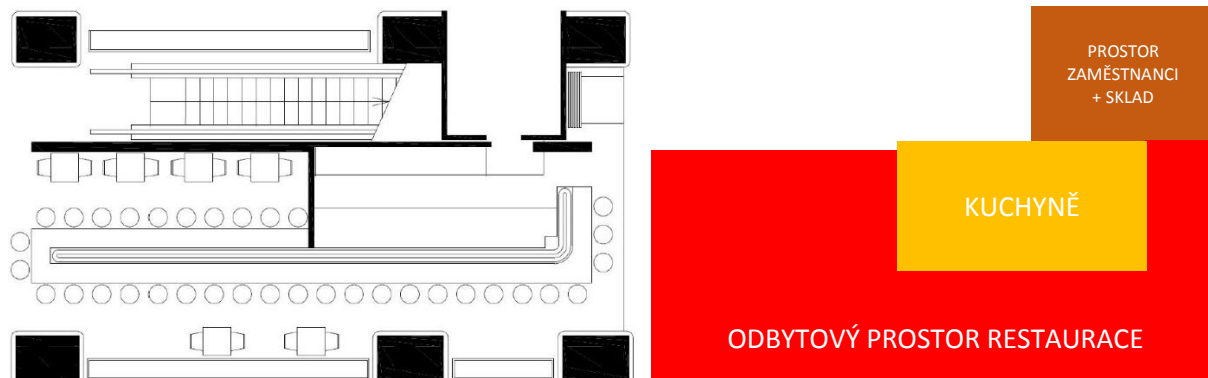
Tradiční Sushi train není obyčejná restaurace, která nabízí sushi. Zde jezdí sushi na talířcích dokolečka na pásu. Jde o speciální typ sushi restaurace, známé také jako *kaitenzushi*, sushi go round, nebo conveyor belt sushi. Princip je jednoduchý, talíře jsou označeny různými barvami, jež představují cenovou kategorii podle typu jídla.



Obrázek 11 Pás s jídlem v Sushi train restauraci

Restaurace bývají součástí velkých nákupních středisek, kde po vytištění pořadového čísla můžete klidně další dvě hodiny nakupovat a až poté se dostat na řadu. Pokud patříte mezi milovníky sushi, čekání se rozhodně vyplatí. Každé místo je opatřeno tabletem a vy si tak můžete objednat i jiné pokrmy, než jsou právě ve vláčku. Ty jsou vám podány přímo šéfkuchařem (pokud sedíte kolem kuchyně) nebo přineseny servírkou. Při placení jsou naskenovány všechny talířky, které skládáte na sebe v průběhu celé návštěvy restaurace.

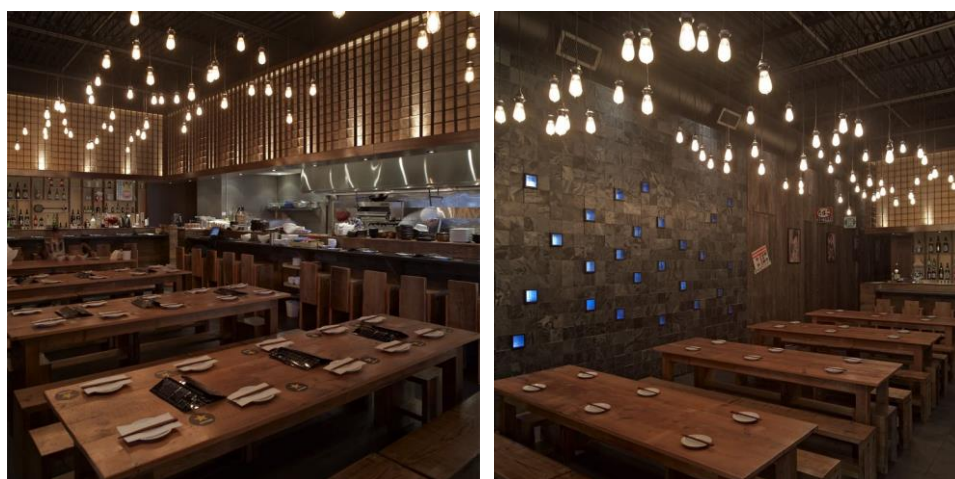
Řešení těchto restaurací bývá jednoduché a jsou navrhovány nanejvýš pro 50 osob. Prostor často obsahuje pouze kuchyni, kde se připravují čerstvé sushi pokrmy a dlouhý stůl, po kterém jezdí hotová jídla. Dále je oddělený sklad a prostor pro zaměstnance. Hygienické zázemí často chybí, neboť je to ošetřeno externě díky nákupního střediska a podobných komplexů.



Obrázek 12 Půdorys a schéma Sushi train

6 Izakaya

Nejpestřejší nabídku pokrmů najdete v restauracích Izakaya, které disponují vším od sushi a sashimi⁵ až po různá smažená jídla. Izakaya (居酒屋) jsou restaurace pro příležitostné popíjení, podobně jako tapas bary, kde si zákazníci můžou objednat celou řadu malých jídel, které bývají sdíleny u stolu. Jsou jedním z nejběžnějších typů restaurace v Japonsku a jsou oblíbeným místem pro setkání přátel nebo spolupracovníků. Izakaya jsou nejčastěji k nalezení v okolí nádraží a zábavních čtvrtí a velikostně mají rozsah od malých kloubů po vícepodlažní řetězce.



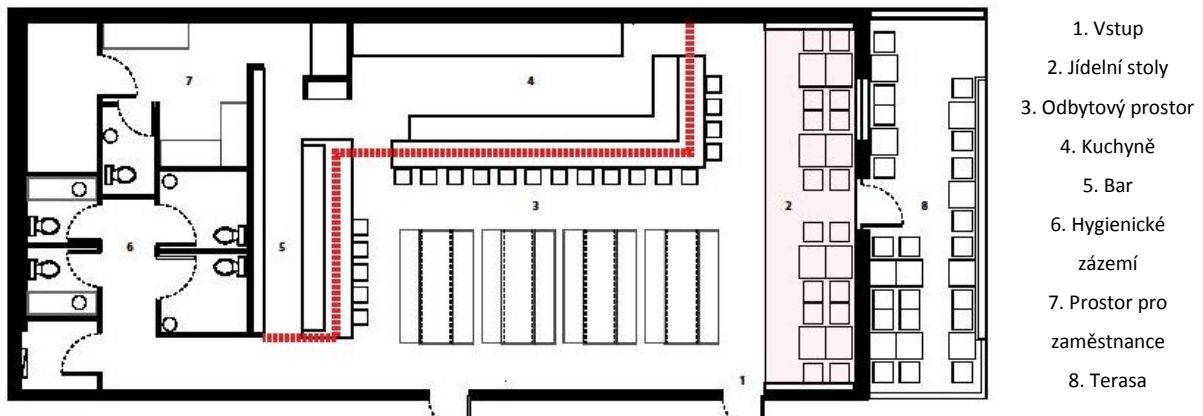
Obrázek 13 Interiér restaurace Guu Izakaya

⁵ Sashimi = kousky syrových (případně mírně tepelně upravených) ryb a mořských plodů všech možných druhů. Nejčastěji se používá tuňák, losos, makrela, sépie, chobotnice, ale můžete se setkat i s velrybím masem.



Obrázek 14 Sashimi (vlevo) a Yakitori (vpravo)

Nabídka se skládá z nejrůznějších japonských pokrmů a někdy jsou v lístku zařazeny i jídla mezinárodní kuchyně. Obyčejné položky menu zahrnují sashimi, yakitori⁶, grilované maso a mořské plody, saláty, okurky, smažené potraviny, regionální speciality, rýži a nudlová jídla. Také nabízejí širokou škálu domácích a někdy i dovážených alkoholických nápojů včetně piva, saké a shochu.



Obrázek 15 Půdorys Izakaya restaurace

Izakaya patří mezi neformální japonské gastronomické restaurace, často přirovnávané k irským hospodám, či americkým salónům a tavernám. Podmínky provozu se nicméně velmi podobají restauracím, jak je známe u nás. Středně velké restaurace (70 – 100 hostů) s plně vybaveným provozem. Prostor hostů a přípravy je viditelně oddělen (viz obr. 14 – červená přerušovaná čára). Hygienické zázemí je řešeno 4 toaletami, přičemž 2 z nich jsou bezbariérové. Ačkoliv spotřeba tabáku v Japonsku je jedna z nejvyšších v Asii, kouření v těchto restauracích je v době výdeje jídel striktně zakazováno, popřípadě jsou ke kouření vyhrazeny pouze terasy.

⁶ Yakitori = grilovaný pokrm, který tvoří nakrájené kousky kuřat nabodané na bambusovém bodci.

7 Ryotei a Kaiseki ryori

Pokud zatoužíte po nejkvalitnějším (a zároveň nejdražším) jídle, vydejte se do luxusu zvaného Ryotei - v oddělených místnostech s posezením na tatamech v klasickém japonském stylu budete ochutnávat nejčerstvější lahůdky typu sashimi nebo vynikající hovězí wagyu.



Obrázek 16 Různé možnosti úpravy hovězí wagyu

Rezervaci do takovéto restaurace můžete zadávat i několik týdnů dopředu. Tradičně se přijímal nový zákazník tím, že podstoupil celovečerní zábavu s geishou⁷, ale v moderní době tato tradice začala ustupovat. Ryotei jsou obvykle místem, kde se konají diskrétně a na vysoké úrovni obchodní nebo politická setkání.



Obrázek 17 restaurace Ryotei Shanbou

⁷ Geisha = krásná a inteligentní žena, jejímž hlavním posláním je bavit muže; mají za úkol konverzovat s hosty, tančit, zpívat, lichotit, hrát hry, skládat origami a přednášet básně

Naopak Kaiseki ryori může být nazýván "Japonským kulinářským domem umění". Je to rafinovaný styl vaření, který klade důraz na sezónnost, jednoduchost a eleganci. Můžete zde ochutnat podobný výběr jídel jako v ryōtei, avšak za přijatelnější cenu, bez přítomnosti geishy. Oba typy restaurací patří na vrchol japonského gastronomického žebříčku a uspořádání dispozice musí striktně splňovat požadavky.

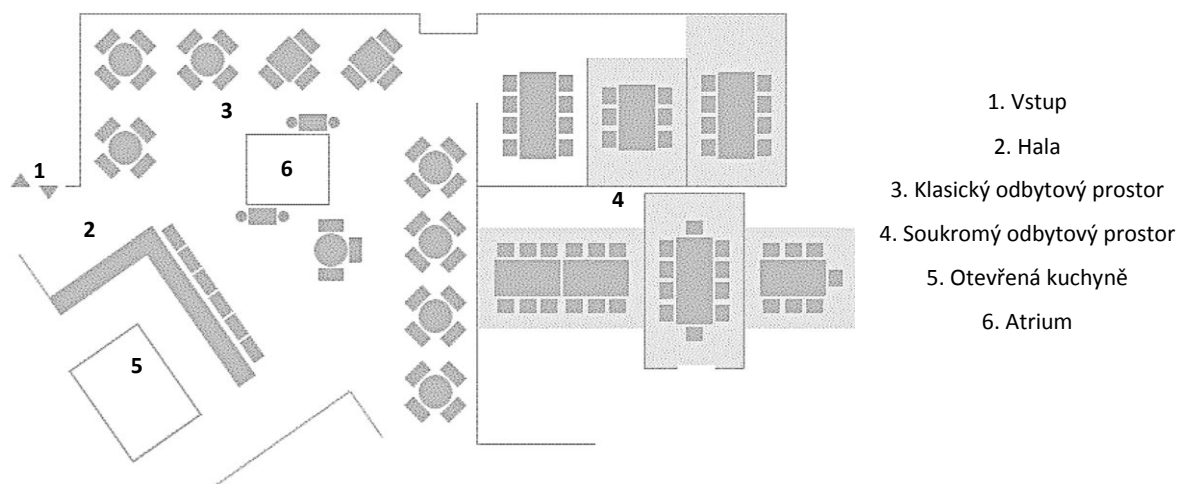


Obrázek 18 Kaiseki ryori restaurant Hanoke hot spring

Odbytový prostor se rozděluje do dvou částí. První částí je klasický prostor se stoly a židlemi, druhou část tvoří několik oddělených místností (většinou posuvnými stěnami) s jediným stolem a židlemi nachystanými dopředu podle potřeby. Kuchyně bývají odděleny od hlavního obytového prostoru sklem, tak aby nerušily zákazníky, ale zároveň aby zákazníci mohli obdivovat kulinářské umění. Pokud jste v druhé části restaurace (v soukromé místnosti) můžete požádat kuchaře o přípravu jídla přímo před vámi.



Obrázek 19 Řešení otevřených kuchyní v Ryotei (vlevo) a Kaiseki ryori (vpravo)



Obrázek 20 Odbytový prostor restaurace Ryotei

8 Interiér tradičních japonských restaurací

Jasně tvary, strohost, lehkost, funkčnost, jednoduchost - těmito slovy se dá vyjádřit, jak působí na lidské smysly klasické interiéry restaurací Země vycházejícího slunce. Příroda a geometrie jsou v interiéru i exteriéru nepřehlédnutelné.

Ve správné japonské restauraci nikdy nenarazíte na plast. Interiéru dominuje dřevo (zejména třešňové), papírové výplně, sklo a kámen – velmi oblíbeným je "Aji-ishi" japonský žulový kámen z Kagawa. Osvětlení prostoru je vždy řešeno tak, aby host dobře viděl na stůl, avšak okolí stolů bývá temnější, což vytváří klidnou a harmonickou atmosféru.

Fusuma je označení pro neprůhledné posuvné dveře, na rozdíl od Shoji, které je průhledné a vyplněné papírem. Dveře fusuma jsou obvykle zdobeny květinami. Zabuton je polštář k sezení (obvykle v restauracích). Na rozdíl od Zafu, což je oválný polštářek určený speciálně k meditaci, pro hosty, či pouze jako dekorace.



Obrázek 21 Kioku restaurant

Závěr

Co si tedy představit pod pojmem veřejné stravování v Japonsku?

Ačkoliv se Japonsko od konce 2. světové války přibližuje západoevropskému a americkému způsobu života, tradiční stravování si ponechává své rysy a zůstává nepozměněno. Dominantním materiálem v interiéru restaurací je vždy dřevo a přírodní materiály. Tradiční restaurace je charakteristická architektonickou krásou a minimalistickým přístupem. Interiéry jsou vzdušné a stoly jsou flexibilní díky menším jednotkám, které se dají rychle přizpůsobit aktuální potřebě – stačí přitáhnout či odsunout, což je naprosto běžné, na rozdíl od českých restaurací, kde i když se zeptáte personálu, zda můžete srazit dva stoly k sobě, stále na vás budou házet negativní pohledy.

Kvalita interiéru se řídí příslovím - méně je více – samotné dřevo působí fascinujícím dojmem a proto nejsou přebytečné dekorace zapotřebí. Mezi hlavní dekorativní prvky patří ikebany a svitkové obrazy, kterých je i tak poskromnu. Celá koncepce restaurací vychází ze vztahu člověka k jídlu, což umožňují kuchyně otevřené do prostoru, pouze se zvýšeným pultem.

Představa stravování v Zemi vycházejícího slunce se v poslední době stává trendem. Ne, že by lidé vyměnili své židle za futony a tatami. Spíše se někteří pokouší stresující evropský způsob vyměnit za klidnější a harmonický styl. Upřímně neznám moc lepších věcí, než klidnou večerní návštěvu sushi restaurace s příjemnou japonskou hudbou, která neruší, pouze doplňuje úžasnou atmosféru. Jen je škoda, že takových míst není víc.

Příloha: Jaký je váš názor na sushi?

- Ondřej (23): Malé kousky, vypadá to, že se toho člověk nenají. Ovšem opak je pravdou. Dokonale zdravé, chutné a syté jídlo. Nejraději mám maki a sashimi s wasabi, naloženým zázvorem a sójovou omáčkou. Lidi si řeknou, že by syrovou rybu nesnědli. Dělá se sushi třeba jen se zeleninou.
- Tereza (24): Mňamózní
- Daniel (20): Sushi je určitě super, jen je smutné, že to je jediné asijské jídlo, které tady u nás známe
- Monika (21): Nejsem kamarádka s rybkami, natož nijak tepelně upravenými
- Martin (15): Jo je super a dobré, ale je drahé a to je strašná škoda
- Dita (20): Nejím ryby, mořské plody a řasy, takže nemůžu moc hodnotit 😞 mě osobně tedy nechutná, ale strašně se mi líbí na talíři 😊, vypadá opravdu chutně, 😊 kdybych jedla jen očima, tak má 1 😊😊
- Veronika (20): Miluju sushi ❤️❤️
- Marek (45): Sushi si občas dám, ale že bych se po něm utloukl, to ne. Lenka a Tereza sushi milujou
- Jana (17): Měla jsem jednou sushi a bylo dobré, ale až potom co jsem sundala tu chaluhu
- Marie (18): Nikdy jsem se neodvážila to sníst, ale vypadá to hezky
- Kuba (21): Jako je to dobré, ale není to nic, co bych nutně potřeboval. Sice se sójovou omáčkou to je ještě lepší, ale stejně to nebude moje oblíbené jídlo.
- Anna (20): Měla jsem sushi jednou a moc mě nezaujalo.
- Filip (22): Japonská jídla jsou všechny neskutečně chutná a sytá, jednou za čas vždycky někoho přemluvím a chodíme do Miomi a dáváme si Dragon menu – je skvělé, všechny možné druhy sushi, ale těch peněz co stojí...
- Matěj (23): Můžu se po něm utlouct, kdy zajdeme příště? 😊😊

Citace a zdroje

Knihy

SEN, Sōshitsu. *Čadó: japonská cesta čaje*. Přeložil Martin DOBEŠ. Hodkovičky: Pragma, 1999. ISBN 80-7205-663-8.

WINKELHÖFEROVÁ, Vlasta a Miriam LÖWENSTEINOVÁ. *Encyklopedie mytologie Japonska a Koreje*. 1. vyd. Praha: Libri, 2006. ISBN 80-7277-265-1.

ČIHÁKOVÁ-NOSHIRO, Vlasta. *Design v Japonsku*. Praha: Ústav bytové a oděvní kultury, 1990. Malé studie Ústavu bytové a oděvní kultury v Praze.

KOŘENSKÝ, Josef. *In Japan (1893-94)*. 1st English ed. Prague: Karolinum, 2013. ISBN 978-80-246-2073-2.

Webové stránky

Sushi. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <https://en.wikipedia.org/wiki/Sushi>

Gejša: Původ názvu. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Gej%C5%A1a>

Tempura. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <https://en.wikipedia.org/wiki/Tempura>

Japonsko: Typy restaurací. *Orbion.cz* [online]. 2011 [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <http://japonsko.orbion.cz/stat/pruvodce/restaurace-2652/>

GRAND HYATT: Restaurant Information. *GRAND HYATT* [online]. [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.com/shunbou-restaurant/concept.html>

TOKYO ROOTS. *TOKYO ROOTS* [online]. [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <https://tokyoroot.wordpress.com/2009/09/17/koureni-v-japonsku/>

Guu Izakaya Design by Dialogue 38: INTERIOR DESIGN. *ARCH* [online]. [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <http://www.archiii.com/2013/08/guu-izakaya-design-by-dialogue-38/>

Japonská kuchyně: Gjóza. *CHINA TOURS* [online]. [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <https://www.chinatours.cz/rejstrik-mist/japonsko/kuchyne/>

Druhy restaurací. *GO2 Japonsko* [online]. [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <http://www.dovolena-japonsko-go2.cz/uzitecne-rady/druhy-restauraci>

Kontakty Japonska se Západem: dějinné souvislosti a mezinárodní vztahy [online]. [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: http://is.muni.cz/th/341791/ff_b/Bakalarska_diplomova_prace_-_Martina_Stepanikova_341791__2_.pdf

Zdroje obrázků:

Japonské restaurace: Speciality. *Pinterest* [online]. [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <https://cz.pinterest.com/>

Japonské restaurace: Gyoza. *Pinterest* [online]. [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <https://cz.pinterest.com/>

Japonské restaurace: Shabu-shabu. *Pinterest* [online]. [cit. 2016-11-27]. Dostupné z: <https://cz.pinterest.com/>

<http://www.projectsatoz.com/projects/sushi-restaurant-design-ideas.html>

https://books.google.cz/books?id=oTrRAgAAQBAJ&pg=PT14&lpg=PT14&dq=japan+restaurant+standard+design&source=bl&ots=LAm1Sicvy7&sig=G5IYrz-IYj30Yb6L3WZ3uPjFFro&hl=cs&sa=X&ved=0ahUKEwiDu_-F3LfQAhWGWhQKHY6SDxsQ6AEIRjAK#v=onepage&q=japan%20restaurant%20standard%20design&f=false

<http://www.japan-guide.com/e/e2036.html>

<http://www.ramenchemistry.com/blog/2015/6/17/kitchen-design>

<http://danielfooddiary.com/2014/03/14/gyozaya/>

<http://toprestaurace.euro.cz/?restaurace=hanabi-3>