

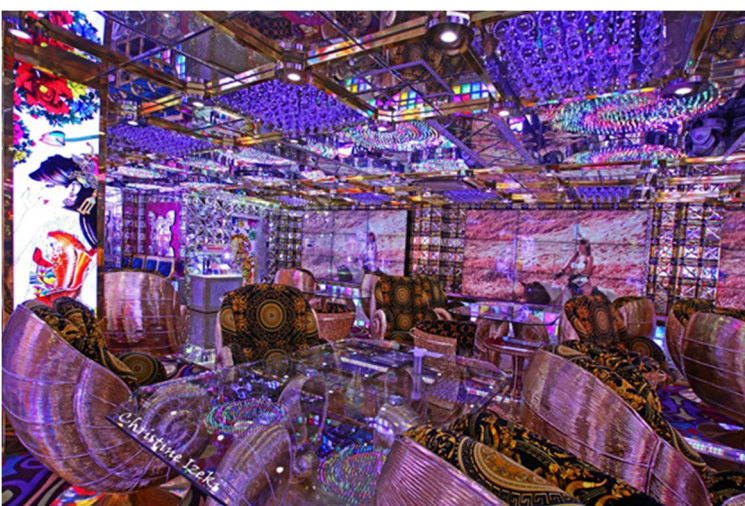
Das Roboterrestaurant – Top oder Flop?



Innerhalb von nur zweieinhalb Jahren hat das Roboterrestaurant sich zu einer der beliebtesten Touristenattraktionen von Tokyo gemausert. Spätestens seit Katy Perry sich dort zu einem neuen Video inspirieren ließ, steht die Weltpresse Schlange. Wir von Sushi & Sauerkraut wollten wissen, ob Tokyos neue In-Location ihren Eintritt wert ist.

Die Meinungen im Netz über diesen Touristenmagneten klaffen weit auseinander. Die Skala reicht von völliger Begeisterung hin bis zu blankem Entsetzen. Egal, ob Sie nun zur Liga der Fans gehören oder diesen Ort nach Ihrem Besuch verschmähen, ein bleibender Eindruck ist Ihnen garantiert.

Seit Januar 2015 liegt der Eintrittspreis bei 7.000 Yen. Selbst für Tokyoter Verhältnisse ein stolzer Betrag. Als das Restaurant im August 2012 seine Tore öffnete, wurden die Tickets noch für 3.000 Yen angeboten. Seitdem sind einige Attraktionen hinzugekommen. Eine davon ist die Lounge, die im Oktober 2013 in Betrieb genommen wurde. Dort können die Gäste sich bei Drinks und seichter Live Musik für die Show in Stimmung bringen. Der Designer dieses Gelasses hat ganze Arbeit geleistet. Entstanden ist ein riesiger Spiegelsaal, ausgestattet mit viel Kitsch und Plüsch. Die Muster der Sessel und Teppiche sind bunt und großflächig. Weder Farben noch Design harmonieren miteinander. Stilbruch ist hier Programm. An den Wänden flimmern wahllos Filmszenen und Säulen sind mit billig wirkenden chinesischen Malereien verziert. Selbst die Toiletten blieben nicht vom extravaganten Design verschont und suggerieren das Gefühl, sich in einer riesigen Schmuckschatulle zu befinden. Das Auge wird förmlich mit Reizen überflutet und es weiß gar nicht, wo es zuerst hinblicken soll.



Zur Show geht es tief in den Untergrund von Kabukicho. Für die Deko des Kellertreppenhauses wurde ein ganzer Theaterfundus geplündert. Mit jeder Stufe wächst die Spannung. Das Interieur des Roboterrestaurants erfüllt jedoch nicht die geweckten Erwartungen. In einem dunklen Raum, der etwa 100 Leute fasst, werden die Gäste in Zweiergruppen an kleinen Tischchen platziert, die Erinnerungen an die Schulzeit wach werden lassen. Nach den bequemen Sitzschalen in der Lounge gleicht dies einem Umzug von der Loge ins Parkett. Komfort sieht anders aus!

Bei der Show am 26. Januar 2015 um 20 Uhr waren etwa 95% der Besucher nichtjapanischer Herkunft und überwiegend männlich. Für die zahlreichen Gäste, deren Körpergröße nicht der japanischen Norm entsprach, muss der 90 minütige Aufenthalt eine Tortur gewesen sein. Eine Entschädigung für die unbequemen Sitzgelegenheiten erhielten sie in Form eines großen Aufgebotes an leichtbekleideten Showgirls, die so wie die Roboter fester Bestandteil der Show sind. Der Auftakt der Taiko-Kämpferinnen, für die sich bereits Katy Perry begeistern konnte, war energiegeladen. Die Fortsetzung lieferte ein Heavy Metal-Tengu, der ein modernes Omatsuri zelebrierte. Auch sehr originell. Zwischen den einzelnen Programmpunkten folgten immer wieder lange Unterbrechungen. Die Zeit fürs Setup ließe sich sicherlich optimieren, jedoch drängt sich die Frage auf: „Will der Veranstalter das denn überhaupt?“ Wohl kaum, denn die Breaks werden genutzt, um Snacks und Getränke zu verkaufen.

Teilweise war das Programm langatmig. Ein riesiges Monster, das von einer zierlichen Japanerin k.o. geschlagen wird oder der Auftritt einer billigen Kopie von Kungfu Panda waren eher unspektakulär. Die Präsenz der Bikinimädchen erinnerte die Zuschauer immer wieder daran, sich im sündigen Karree von Tokyo zu befinden. Nach der einlullenden Musik, die eine Band moderner Engel in der Lounge klimperte und die Gäste in einen tranceartigen Zustand versetzte, wurde es im Kellerraum extrem laut. So laut, dass das Ohrenrauschen noch bis zum nächsten Morgen anhielt.

Wer sich erhofft, an diesem kuriosen Ort Hightech-Roboter anzutreffen, wird enttäuscht werden. Von den neusten japanischen Erfindungen à la Aibo und Ashimo ist im Roboterrestaurant weit und breit nichts zu sehen. Die Roboter, die dort präsentiert werden, sind weniger futuristische androide Wesen als überdimensionales ferngesteuertes Spielzeug.



Die Frage, ob der Besuch seinen Eintritt wert ist, muss der Leser für sich entscheiden. Ich habe mir die Show ohne Erwartungen angesehen und konnte somit nicht großartig enttäuscht werden. Wer bereit ist, sich auf eine Welt, die auf Illusion basiert, einzulassen, ohne dabei den tieferen Sinn zu hinterfragen, kann Gefallen daran finden, wird vielleicht sogar begeistert sein. Wer jedoch japanische Kultur erleben möchte und qualitative Ansprüche stellt, dem kann vom Besuch nur abgeraten werden. Sowie die Lounge ein Raum ist, in dem Gegensätze aufeinanderprallen, so gleicht auch die Show einem Wechselbad durch diverse Popkulturen. Das, was im Roboterrestaurant angeboten wird, lässt sich mit grell, schrill und extrem umschreiben. Diese Extravaganz, die es seit der Bubblezeit nicht mehr in Japan gegeben hat und die man nur dort erleben kann, ist es wohl, die viele Touristen in ihren Bann zieht und dem Roboterrestaurant seinen Erfolg beschert.

Informationen auf Englisch über die Öffnungszeiten, Anfahrt, etc. finden Sie hier: <http://www.shinjuku-robot.com/pc/?lng=en>

Es empfiehlt sich, die Tickets zu reservieren, da die Shows oft ausverkauft sind. In Veranstaltungsmagazinen wie „Metropolis“ oder „Tokyo Classifieds“ befinden sich oft 1.000 Yen-Rabattcoupons und noch etwas mehr Rabatt bekommt man, wenn man sein Ticket über Tripadvisor bucht.

Christine Izeki

ロボットレストラン - サイコー?それともサイテー?

ロボットレストランは、わずか2年半の間に、東京の人気観光スポットにまで躍進しました。アメリカ人歌手ケイティ・ペリーが新しい動画作品にすることを思いついてからというもの、世界中のメディアが列を成しています。「寿司とザワークラウト」は、都内の新しい屋内施設が本当に一見の価値があるものか、知りたくなりました。

この人気観光スポットについての感想はネット上では、かなり分かれています。その幅は大いに感激、から呆れ果てた、というものまで。皆さんがファンの一人になるか、訪れてとんでもない場所と思うか、いずれにしろ、ずっと印象に残るのは間違いありません。

2015年1月から入場料は7.000円になりました。東京の物価水準でも相当な金額です。このレストランが2012年8月のオープン当初、チケットの値段は3000円でした。その後、アトラクションがいくつか加わりました。一つが2013年10月から開業したラウンジです。来館者はドリンクと軽薄なライブ音楽で、ショーに向けて気分を盛り上げることが出来ます。この広間のデザイナーは見事

な仕事をしたものです。キッチュとケバケバ感いっぱい巨大な鏡の間が出来上がったのですから。ソファと絨毯の柄は、派手な色目で大胆です。色もデザインも調和が取れていません。スタイルの不統一は計算済みです。壁には何の脈絡もない映画シーンがちらつき、柱は安っぽい中国絵画で飾られています。トイレまで奇抜なデザインが施され、巨大な宝石箱の中にいるような感じです。目はまさに溢れる刺激に、どこをまず見たらいいのかわからなくなります。

ショー開演が迫り、歌舞伎町の地下まで下りて行きます。地下に至る階段の装飾に劇場のありとあらゆる道具がつき込まれました。一段降りていくごとに緊張感が高まります。しかし、ロボットレストランの内装は期待はずれです。およそ100人を収容する暗い空間で、観客は2組に分かれて小さな机に座らされ、学校時代を思い出します。ラウンジでゆったり座った後では、ボックス席から土間席に移動させられたような感じです。快適とはとても言えません!

2015年1月26日、20時開演のショーでは、観客の95%が外国人で大半が男性でした。身体サイズが日本の規準に合わない多くの観客にとって、90分もじっとしているのは、拷問であったに違いありません。座り心地が悪かった償いに、露出度の高いショーガールが大勢登場してくれました。彼女たちはロボット同様、ショーの重要な要素です。

幕開けは勇猛果敢な女性による太鼓演奏で、先ほどのケイティー・ペリーも感激したぐらい、エネルギーが漲っています。それにヘビメタ天狗の新感覚の祭りが続きます。非常に独創的。各出し物の合間はずっと長いですが、舞台セット転換の所要時間は、改善の余地があるはず。しかし、運営会社にその気があるだろうか、勘繰ってみたくになります。幕間はスナックとドリンク販売に利用されているのですから。

出し物の中には、長ったらしいものもありました。か細い日本人女性にノックアウトされる怪獣、あるいはカンフーパンダの安っぽいコピーの登場は見ものとは言い難いでした。ビキニ姿の女の子たちの存在は、観客に始終、東京のいかがわしい界限に居ることを思い起こさせます。ラウンジでモダンな天使の格好をしたバンドがまだるっこい音楽を奏で、観客がある種トランス状態に陥った後、地下の空間では極限の音量です。あまりの音の大きさに、翌朝まで耳に余韻が残ったほどです。この怪しげな場所でハイテクロボットに出会えることを期待していた人は、がっかりするでしょう。アイボとか、アシモのような日本の最新鋭の発明は、このロボットレストランではあたりを見渡しても見当たりません。ここで披露されるロボットは、未来志向のアンドロイドというより、遠隔操作の馬鹿でかい玩具です。

そこに行く値打ちあるか、という問いかけには読者の方々のご判断に任せるしかありません、私はこのショーをあまり期待せずに観たので、ひどくがっかりすることはありませんでした。思い込みを元に作られた世界に、意味を深く問いもせず、入っていける人は結構、楽しめ、ひよっとしたら感動するかもしれません。しかし、日本の文化を体験し、レベルの高さを求める方には、行かれない方がいいとアドバイスするしかありません。ラウンジは様々な矛盾がぶつかり合う空間であり、ショーも多彩なポップカルチャーが代わる代わる登場する冷温交互浴のようなものです。ロボットレストランの演目はどぎつく、けたたましく、過激なものと言えます。日本のバブル時代から見かけられなくなった狂騒がここなら体験できる、ということが多くの観光客を惹きつけ、このロボットレストランに成功をもたらしているのかもしれません。

営業時間、アクセス、など英語情報は：<http://www.shinjuku-robot.com/pc/?lng=en> をご覧ください

い。

ショーは満席になることが多いので、チケットの予約をお勧めします。„Metropolis “ あるいは „Tokyo Classifieds “などのイベント情報紙にはよく 1.000 円の割引クーポン券がついています。それからトリップアドバイザーで予約すると、それ以上の割引が受けられます。

井関クリスティーネ

訳：木下 祥子