

Der „Curry-Bahnhof“

Restaurant mit Eisenbahnostalgie



© Björn Neumann

Herr Ishida ist ein „Testudo-Otaku“, ein Eisenbahnfan durch und durch. Schon als Kind begann er mit dem Sammeln – Fahrkarten, Bahnhofsschilder, Haltegriffe und, und, und. Da seine Wohnung bald aus allen Nähten platzte und er seine Passion mit anderen teilen wollte, eröffnete er 1963 das erste Eisenbahnrestaurant Japans und nannte es „Curry-Station Niagara“.

Verfehlen kann man diesen Ort kaum, denn bereits vor dem Lokal geht es zu wie auf einem Bahnhof. Ein Haltesignal, eine Bahnstunde und das abgeschnittene Vorderteil einer Dampflok im Schaufenster geben dem Besucher einen Vorgeschmack auf das, was noch kommt. Bevor Sie Ihren Platz zugeteilt bekommen, besorgen Sie sich ein „Ticket“ für Ihre Bestellung am Automaten. In einer Vitrine finden Sie die angebotenen Gerichte in Form von Plastikmodellen, die als Entscheidungshilfe dienen. Auf Anfrage steht eine englische Karte zur Verfügung. Als Beilage zu den Currys werden Frikadellen, Schnitzel oder Kroketten serviert. Für Liebhaber scharfen Essens gibt es die „Cho-Tokkyu-Variante“,

den Superexpress. Es schmeckt alles sehr delikats und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt.

Der Schaffner, Pardon, der Kellner wird Ihr Ticket entwerfen und Ihnen einen Platz zuweisen. Das Restaurant steckt voller Überraschungen. Während Sie noch über die Schätze des Inhabers staunen und Ihre Augen jeden Winkel des kleinen Raumes scannen, kommt schon eine Modelleisenbahn zu Ihrem Tische gerattert und liefert das bestellte Menü ab. Die Getränke werden von einer jungen Kellnerin serviert, die die Uniform einer Servicekraft der japanischen Eisenbahn trägt.

Nachdem Herr Ishida das Restaurant 50 Jahre führte, entschied er sich, in den Ruhestand zu gehen. Stilllegen wollte er die Niagara-Station jedoch nicht. Deshalb ernannte er seinen Sohn zum neuen Bahnhofsvorsteher, und seine Schwiegertochter wurde zur Leiterin des Speisewagens befördert.

Adresse

カレーステーション ナイアガラ, Niagara-Curry, Yutenji 1-21-2, Meguro-ku, 153-0052 Tokyo, Tel. 03/37132602, www.niagara-curry.com

ÖPNV Tokyu-Toyoko-Linie (local) bis Yutenji, 4 Minuten Fußweg

Öffnungszeiten Di – So 11 – 20 Uhr

Tipp

Der Meguro-gawa (Meguro-Fluss) liegt 20 Gehminuten entfernt und bietet sich für einen Spaziergang an. Es gibt einige schicke Boutiquen, eine Bonsai-Shop sowie auch schöne Cafés zu entdecken.

Christine Izeki, Björn Neumann

Aus: „111 Orte in Tokio, die man gesehen haben muss“ – Emons Verlag GmbH, 2017

Abdruck mit freundlicher Genehmigung der Autoren

Anmerkung: Wie die Redaktion erfahren musste, ist der Gründer Herr Ishida leider verstorben.

“カレー・ステーション”

鉄道へのノスタルジア溢れるレストラン



© Björn Neumann

石田氏は筋金入りの“鉄道オタク”です。子どもの時から蒐集を始めました。切符、駅の案内板、吊り輪など、など、など。彼の住居がやがて、溢れんばかりになり、他の人と彼の情熱を共有したいと思ったため、彼は1963年に日本初の鉄道レストランをオープンし、それを「カレー・ステーション・ナイアガラ」と命名しました。

この場所を見逃すことはできません、なぜならそのレストランの前がもう駅の様になっているからです。ショーウィンドウに設置された、蒸気機関車の切断された前面の部分、停車信号や駅舎の時計が、訪れる人にこれから何が待ち受けているかを予感させてくれます。指定された席に座る前に、自動販売機で“切符”を購入してください。ショーケースには提供される料理が、食

品サンプルで見ることが出来るので、それを参考にして注文してください。リクエストに応じて、英語のメニューもあります。カレーの付け合わせとして、ミートボール、カツレツまたはコロッケが出されます。辛い食べ物が大好きな人には、「超特急版」スーパーエクスプレスがあります。メニューはすべてがとても美味しく、納得のコスト・パフォーマンスです。

車掌、失礼、ウェイターがあなたの“切符”にパンチを入れると、あなたに席を割り当ててくれます。レストランはサプライズでいっぱいです。あなたがオーナーのお宝に感嘆し、あなたの目が小さな部屋の隅々をスキャンしている間に、もう1両の鉄道模型ががたと音を立てながら、あなたのテーブルに注文した料理を届けてくれます。飲み物は、JRの販売員の制服を着た若いウェイトレスが運んでくれます。

石田氏は50年間レストランを経営した後、引退することを決めました。しかし、彼はナイアガラ・ステーションを閉鎖するつもりはありませんでした。そういうわけで、彼は息子を新しい駅長に任命し、息子の妻は食堂車長に昇進しました。

住所

カレーステーション ナイアガラ, 〒153-0052 東京都目黒区祐天寺 1-21-2、

Tel. 03-3713-2602, www.niagara-curry.com

公共交通機関：東急線（各停）で祐天寺まで、徒歩4分

営業時間：火～日 11時から20時

お薦め情報

目黒川まで徒歩20分ほどで、散歩にお薦めです。幾つかのシックなブティック、盆栽店と綺麗なカフェが発見できます。

クリスチーネ・伊関、ビヨルン・ノイマン

「東京の見ていなくてはいけない111カ所」－エーモンズ出版株式会社、2017年
著者のご厚意による紹介

注：創業者の石田氏がお亡くなりになりましたことを伺いました。謹んでご冥福をお祈りいたします。（編集部）