

A portrait of Chef Yusuke Sasaki, a man with glasses and a black chef's hat, wearing a dark suit. He is looking slightly to the side with a gentle smile.

KÜCHENCHEF YUSUKE SASAKI KOCHTE FÜR
NAMHAFTE RESTAURANTS AUF OKINAWA, DIE
ALS «INSEL DER HUNDERTJÄHRIGEN»
BEZEICHNET WIRD.

Foto beige stellt

Home > News > Gourmet > «Mikuriya»: Neues Omakase-Restaurant im «Dolder Grand»

«MIKURIYA»: NEUES OMAKASE- RESTAURANT IM «DOLDER GRAND»

Neueröffnung 2023

Restaurant

Hotel

Zürich

Japan

Kulinarik

Mit dem neuen Restaurant-Konzept «Mikuriya» bringt Starchef Yusuke Sasaki ab sofort seine japanische Küche mit kulinarisch-künstlerischer Darbietung nach Zürich.

RAFAELA MÖRZINGERRedaktions- und Portalmanagerin
Falstaff[Mehr von Rafaela Mörzinger](#)Falstaff als bevorzugte
Quelle auf Google
hinzufügen

10.01.2023

Das renommierte «Dolder Grand» startet mit einem neuen Restaurant in das neue Jahr: «**Mikuriya**» bedeutet so viel wie «**Küche, in der das Essen für besondere Gäste zubereitet wird**». In den Genuss dieser Küche kommt man nun auch in dem Zürcher Grand Hotel, wo der japanische Spitzenkoch **Yusuke Sasaki** ab sofort Sushi-Kappo saisonal mit Zutaten wie Königskrabbe, Jakobsmuschel und Wagyu neu interpretiert.

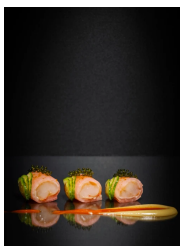
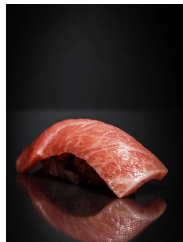
OMAKASE: CHEF'S CHOICE

Im vierten Stock des «Dolder», das hoch über Zürich am Adlisberg thront, bereitet Sasaki seine Spezialitäten direkt am Tresen vor den Augen der Gäste zu. Im Mittelpunkt seines **18-Gänge-Menu** steht ein Wort: **Omakase**. «Omakase stammt vom Verb «Makaseru», was so viel wie «vertrauen» bedeutet, und wird im übertragenden Sinn mit «Ich überlasse es Ihnen» übersetzt. Dieser Begriff kommt zum Ausdruck, wenn der Gast dem Koch die Entscheidung überlässt, was dieser serviert. Eine Form von Essen, die in der japanischen Kultur verehrt wird und Neugierde weckt», so der aus Yokohama stammende Sasaki.

SAKE, SHOCHU UND JAPANISCHES BIER

Auf Wunsch wird in dem neuen

Restaurant, für das ein Teil der spektakulären Suite 100 umgebaut wurde, zu ausgewählten Gängen auch Sake, Shochu und japanisches Bier angeboten. «Der Reiswein hat deutlich weniger Säure als Wein, dafür aber viel Umami, der den Geschmack der Speisen verstärkt und hervorhebt. In Kombination mit der traditionell leichten Küche, bei welcher der feine ursprüngliche Geschmack von den Zutaten – speziell bei Sushi – im Vordergrund steht und bei dem möglichst dezent gewürzt wird, ist Sake der perfekte Begleiter», so Lisa Bader, Head Sommelière des «Dolder Grand».



thedoldergrand.com/mikuriya