

STARCHefs

Mikuriya! Das Omakase-Restaurant im «Dolder»

Room 100 im Zürcher Dolder Grand ist jetzt ein japanisches Restaurant.
18 raffinierte Gänge von Chef Yusuke!

10. Januar 2023 - 11:33 Uhr



Teilen

Text: Urs Heller | Fotos: Thomas Buchwalder

EIN RESTAURANT FÜR NUR ACHT GÄSTE. Der Trend schwappt aus Japan nach Europa, erfolgreiche Hotelketten wie Mandarin Oriental übernehmen das Konzept (demnächst auch in Luzern), und natürlich will auch «The Dolder Grand» zu den Omakase-Kings gehören. Wie immer auf dem Hügel werden solche Operationen sorgfältig geplant und durchdacht, denn das «Mikuriya» soll nicht einfach ein weiteres Pop-up-Restaurant sein, sondern fix zum beeindruckenden Restaurant-Angebot gehören. Die Formel: Der japanische Chef Yusuke Sasaki empfängt jeden Abend (von Dienstag bis Samstag) höchstens acht Gäste. Die werden verwöhnt: Omakase-Menü mit 18 verschiedenen kleinen Gängen. Auf der Rechnung steht dann eine runde Zahl: 300 CHF pro Person. Das «Mikuriya» wurde in den früheren Konferenzraum der «Suite 100» eingebaut, mit einem massgeschneiderten Orea-Herd im Zentrum und acht feuerroten, tiefen Sesseln als Blickfang.



Japanische Kleinkunst: Eine spektakuläre Terrine mit Muscheln, Senf und Kaviar.

DREI MONATE TRAINING. Dem Zufall überlassen General Manager Markus Granelli und Küchendirektor Heiko Nieder nichts. Spitzenkandidat Yusuke Sasaki aus Yokohama wurde zu einem Probeessen eingeladen, begeisterte mit seinen raffinierten Nigiri (Loup de mer, Sardinen, Tunabauch), einer kaltgeräucherten Gelbschwanzmakrele und mit Shrimp-Tempura und Matchasalz. «Wir haben an seinen Gerichten drei Monate rumgetüftelt, perfektioniert und auch mal eine Komponente weggelassen», berichtet 19-Punktechef Heiko Nieder, «jetzt steht das erste Menü, es kann losgehen.»



Shabu Shabu. Mit Wakame und Shiokoji Sauce.



Nur für acht Gäste: «Mikuriya» im «Dolder» Zürich.



Jakobsmuscheln mit Gänseleber, Nori und Pilzen.

LISA KANN AUCH SAKE. Wo Heiko Nieder an einem Konzept feilt, ist Lisa Bader, GaultMillaus Sommelière des Jahres 2021, nicht weit. Sie legt eine verblüffende Karte mit Sake, Shochu und japanischem Bier auf, hat fürs «Mikuriya» ein «Japanese Drink Pairing» geschrieben. Wer sich mit Sake nicht so auskennt (und das sind wohl die meisten Gäste), kriegt von der «Dolder»-Headsommelière einen spannenden Crash-Kurs. «Sake ist in der japanischen Küche ein idealer Begleiter» findet Lisa.