



Yusuke Sasaki kocht im neuen Omakase- Restaurant im Dolder

Oliver Borner – 10. Januar 2023

Nach Stationen in Japan, Deutschland und in der Schweiz das Dolder Grand um ein weiteres, dauerhaftes Restaurant-Konzept. Das Fünf-Sterne-Hotel bietet seinen Gästen ab sofort japanische Küche mit einer kulinarisch-künstlerischen Darbietung.



Newsletter abonnieren

GASTROJournal
OPINSTAR

ANZEIGE



alarmNET Smart Direct
Ihr Plus an Kontrolle,
Komfort und
Kostenersparnis.

**Jetzt Abo-Preise
vergleichen!**

ANZEIGE

GRATIS-WEBINAR

**Alles wird teurer.
Ihre Kosten müssen
es nicht sein.**

Im Live-Webinar zeigen wir,
wie Sie mit KI und Automation
Ihre Kosten senken.

Di, 8. Sept. 2026 · 10:00 Uhr

**Jetzt ko
anme**



Der Name des neuen Restaurants «Mikuriya» bedeutet «Küche, in der das Essen für besondere Gäste zubereitet wird». In den Genuss dieser Küche kommen die Gäste des **Dolder Grand**, wo Sushi-Kappo saisonal mit Zutaten wie beispielsweise Königskrabbe, Jakobsmuschel und Wagyu neu interpretiert wird. Am Tresen bereitet Yusuke Sasaki seine Spezialitäten vor den Augen seiner Gäste zu und sorgt für ein Erlebnis für alle Sinne. Der im vierten Stock gelegene Japaner hat von Dienstag bis Samstag ab 19.00 Uhr geöffnet und bietet bis zu acht Gästen mit Reservierung gleichzeitig am Counter Platz. Das Menu wird für CHF 300.00 pro Person, ohne Getränke, angeboten.

«Ein Dinner im Mikuriya ist ein abendfüllendes Ereignis», so der aus Yokohama stammende Sasaki. «Ich stelle bei meinem 18-Gänge-Menü ein Wort in den Mittelpunkt: Omakase. Omakase stammt vom Verb Makaseru, was '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».

Auf Wunsch wird zu ausgewählten Gängen 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», sagt Lisa Bader, Head Sommelière des Dolder Grand.