

THE DOLDER GRAND

6. Januar 2023 | 1

Medienmitteilung

Mikuriya: das neue Omakase-Restaurant im Dolder Grand

Er kochte für namhafte Restaurants auf Okinawa, die als «Insel der Hundertjährigen» bezeichnet wird. Nun bereichert der Küchenchef Yusuke Sasaki 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.



Der Name seines 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-Menu 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».

Beim Dinner im «Mikuriya» tritt der Küchenchef mit seinen Gästen in einen kulinarischen Dialog und lässt seinem innovativen und künstlerischen Talent freien Lauf. Direkt am Gast wird Ei, Fisch und Fleisch

THE DOLDER GRAND

6. Januar 2023 | 2

sorgfältig zu Sushi-Kappo verarbeitet und dabei das eine oder andere Geheimnis der japanischen Küche gelüftet.

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.

Über das Restaurant

Für das neue Restaurant-Konzept wurde ein Teil der Spektakulären Suite 100 umgebaut. Das Restaurant besticht durch ein puristisches Design, Kunst sowie eine einmalige Sicht auf den historischen Hauptbau, die Stadt, den Zürichsee und die Alpen.

Ansprechpartnerinnen für Interviewanfragen und weitere Informationen:

Anna Siroka
Director of Sales & Marketing
Tel +41 44 456 66 25
anna.siroka@dolderhotelag.com

PR/Ticular
Laura Amanzi
Tel +41 76 419 17 10
laura.amanzi@pr-ticular.com

The Dolder Grand

Das Dolder Grand verfügt über 175 luxuriöse Zimmer und Suiten sowie drei Top- und saisonale Pop-up- Restaurants. Das «The Restaurant» ist mit zwei Michelin Sternen und 19 Gault Millau Punkten ausgezeichnet; das «Restaurant Saltz» ist mit 14 Gault Millau Punkten dotiert. Der Spa-Bereich bietet auf rund 4'000 Quadratmetern pure Erholung. Bekannt ist auch die umfangreiche Kunstsammlung des Hauses, die aus über 100 Werken von weltbekannten Künstlern wie Salvador Dalí und Takashi Murakami besteht. Das 1899 eröffnete Fünf-Sterne-Superior Hotel trägt die Handschrift der renommierten Architekten Lord Norman Foster und Sylvia Sepielli und ist Mitglied der Leading Hotels of the World, der Swiss Deluxe Hotels und der Responsible Hotels of Switzerland.

Besuchen Sie für allgemeine Bilder und Informationen unsere [Medienseite](#)