



Ab November im Unkai: Das neue “Kaiseki Zui-Un” Menü

Das neue “Kaiseki Zui-Un” Menü offenbart selbst Kennern japanischer Küche neue kulinarische Höhepunkte. “Kaiseki” heißt so viel wie “Stein im Magen”, ein Begriff der aus dem 16. Jahrhundert stammt, als Zen Priester heiße Steine in ihre Kimonos legten um während der Gebetsstunden das Gefühl von Hunger zu unterdrücken. Heute ist der Begriff ein Synonym für höchste japanische Kochkunst: Ein “Kaiseki Zui-Un” Menü besteht aus mehreren, unterschiedlich zubereiteten Gängen: gebeizte, rohe, gegrillte und gebratene Speisen werden unter Berücksichtigung saisonaler Besonderheiten harmonisch miteinander kombiniert und dem Gast kunstvoll präsentiert.

Im Unkai wird das spezielle Menü, das je nach Wunsch aus bis zu zehn Gängen bestehen kann, in Begleitung von österreichischen Weinen oder mit japanischem Sake serviert.