



Hiroshi Sakai im Unkai – zwei Hauben für die erste Asia-Adresse Wiens

“Das Service-Team punktet mit
Freundlichkeit [...] die Küche mit einer
unglaublichen Fisch-Kompetenz. [...]”

© Gault Millau 2010

Das Unkai mit Chef Hiroshi Sakai bestätigt
mit 15 Punkten und zwei Hauben seine
Position als bestes und authentischstes
japanisches Restaurant in Österreich.

“Unkai” bedeutet “Wolkenmeer”: Der
Name bezieht sich auf die Lage im 7.
Stock des Grand Hotel Wien mit einem
atemberaubenden Blick auf die Dächer der
Wiener Innenstadt. Küchenchef Hiroshi
Sakai bietet Sushi, Sashimi und traditionelle
japanische Gerichte wie das fantastische
Kaiseki Menü in höchster Vollendung und
hat das Restaurant damit zu einem Fixpunkt
für Freunde asiatischer Küche gemacht.