



Seit 15 Jahren wird im 7. Stockwerk des Grand Hotels am Kärntner Ring japanische Kochkunst auf einem Niveau gepflegt, wie es kein zweites Mal in Wien zu finden und nur mit jenem in Spitzenrestaurants in Hongkong vergleichbar ist. Dem Namen Unkai (= Wolkenmeer) wurde das Restaurant allerdings nicht (eigentlich nie) gerecht. Etwas verstaubt wirkte das Design des Lokals, bei dem Siegfried Pucher, F & B-Manager des Hotels, Handlungsbedarf ortete und das Architekturbüro Baumann & Partner engagierte, um sich von der traditionellen verschachtelten Gestaltung, senfgelben Wänden und Dachgiebeln ohne jeglichen Ausblick auf den Wiener Himmel zu verabschieden. In nur einmonatiger Umbauzeit wurde die biedere Optik und die damit verbundene drückende Atmosphäre durch moderne, offene Architektur ersetzt, Dachfenster freigelegt, Bambusmatten-Teppiche durch Holzböden ausgetauscht sowie dunkles Mobiliar von hellem abgelöst und das Restaurant mit mehreren weißen Designer-Stehtischen und schicken Barhockern bestückt.

Der bewährten Küchenlinie bleibt Hiroshi Sakai weiterhin treu, nur dem Veggie-Trend folgt der Küchenchef aus Sapporo und bietet sein traditionelles Kaiseki-Zui-Un-Menü (ein zehngängiges Menü, bei dem Rohes, Gebeiztes, Gebratenes und Gegrilltes, darunter auch Seeigel, auf den Teller kommen) jetzt auch in vegetarischer Version an.

■ UNKAI
im Grand Hotel Wien
Kärntner Ring 9, 1010 Wien
Tel.: 01/515 80-9110
www.unkai.at