



Japanese Restaurant
UNKAI

deutsch . english

Japanese Restaurant
UNKAI
Tel. +43-1-515 80-9110
unkai@grandhotelwien.com



Kaiseki Zui-un Men

€ 110,-



2014 Gemischter Satz, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt, Wien
Ozeki Karatanba, Kobe (warm)

Appetitanreger: Gebackener Sesamtofu mit Reiskeksen & drei Sorten Kaviar mit Dashi Sauce

Amuse Bouche: Deep-fried breaded sesame tofu with rice cookies & three kinds of caviar with Dashi sauce



Gassan No Yuki Junmai Ginjo, Yamagata

Suppe: Dobin Mushi - Klare Suppe mit Steinbutt, Pilzen und Ginkgo Bohnen

Soup: Dobin Mushi - Clear soup with turbot, mushrooms and Ginkgo beans



2014 Grüner Veltliner, Hoher Rain, Weingut Geyerhof, Oberfucha, Kremstal DAC

Sashimi: Thunfisch, Lachs, Heilbutt und Rote Garnele
Tuna, salmon, halibut and red shrimp

oder / or

Sashimi: Hummer Otsukuri (€ 30,- Aufpreis) / Lobster Otsukuri (€ 30,- additional)
mit Hummer-Misosuppe (€ 10,- Aufpreis) / with lobster-miso soup
(€ 10,- additional)



2013 Blaufränkisch, Ried Weinberg, Eisenberg DAC, Weingut Wachter-Wiesler,
Deutsch-Schützen, Südburgenland

Kikusui Karakushi, Nigata

Gegrilltes Gericht: Rindsfilet mit Bohnensprossen, Süßkartoffel, Süßpaprika
und mariniertes Lotuswurzel

Grilled dish: Beef tenderloin with bean sprouts, sweet potato,
sweet bell pepper and marinated lotus root



2014 Vermentino, Colli di Luni, Lunae, Ligurien

Gedämpftes Gericht: Goldbrasse mit weißer Rübe

Steamed dish: Gilthead bream with turnips



2013 Riesling, Von Geldern Pur, Kirsten, Mosel, Deutschland

Yamato Shizuki, Akita

Hauptspeise: Gebackene Austern mit Sauce Tartar, Chawan-Mushi, Zensai,
3 Stück Nigiri Sushi, eingelegtes Gemüse, Miso Suppe

Main dish: Deep-fried breaded oysters with Tartare sauce, 3 pieces of Nigiri Sushi,
Chawan-Mushi, Zensai, Japanese pickles, Miso soup



2015 Gelber Muskateller Beerenauslese, Weingut Türk, Stratzing, Kremstal

Ume Soda

Dessert: Auswahl von unserer Dessertkarte /
Please choose your dessert from the menu

Weinbegleitung / Wine accompaniment € 45,00

Sakebegleitung / Sake accompaniment € 65,00

Gozen

Traditionelles einfaches Set-Menü serviert auf einem Tablett.
Traditional and simple set menu served on the tray.

Unkai Gozen _____ € 35,00

A,B,C,D,F,G,M,R

Traditionelles Menü mit Sashimi und in Eierteig gebackenen Spezialitäten serviert mit Miso-Suppe, Reis, eingelegtem Gemüse und Eis aus grünem Tee.

Traditional set menu consisting of assorted sashimi and deep-fried seafood and vegetables, served with miso soup, rice, pickles and green tea ice cream.

Nabemono

Sukiyaki (ab zwei Personen) _____ € 42,00 pro Person

A,D,F,G

Dünn geschnittenes Rindfleisch und Gemüse in der Sukiyaki Pfanne gebraten und in mit Soja verfeinerter Sauce gekocht (Vorbereitungszeit ca. 20 Min.)

*Thin slices of prime beef and seasonal vegetables cooked in the iron pan with soy based sukiyaki-sauce (Preparation time about 20 min.)
For two people or more, € 42,00 per person.*

Shabu-Shabu (ab zwei Personen) _____ € 42,00 pro Person

A,D,E,F,G,N

Shabu-Shabu ist ein genussreiches Essen zum selbst Kochen auf Ihrem Tisch. Dünn geschnittenes Rindfleisch und Gemüse einfach im Shabu-Shabu Topf kurz kochen lassen und dann in eine von 2 Saucen (Sesam Sauce und Soja-Zitronen- Sauce) geben (Vorbereitungszeit ca. 20 Min.)

*Shabu-Shabu is an enjoyable meal you cook yourself on your table.
Just dip the thin slices of beef and vegetables in the pot of boiling Dashi stock for a moment, and then into either of the sauces provided (sesame sauce and soy-lemon sauce) (Preparation time about 20 min.)
For two people or more, € 42,00 per person.*

Extra-Portion dünn geschnittenes Rindfleisch € 25,00
Additional order of thinly sliced beef

Extra-Portion gemischtes Gemüse € 10,90
Additional order of seasonal vegetables





Kaiseki

Kaiseki ist ein höchst verfeinerter Stil der japanischen Küche. Einzigartige Speisen der Saison werden von unserem Küchenchef speziell für Sie zubereitet. Die Präsentation des traditionellen Kaiseki-Menüs von der Vorspeise bis zum Dessert ist ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art.

*Kaiseki is a highly refined style of cuisine, unique seasonal dishes are especially created by our Chef and changed seasonally.
The artistic presentation of the appetizer through the dessert is unsurpassed for enjoyable traditional Kaiseki cuisine.*

Sushi Kaiseki _____ € 75,00

A,B,C,D,F,G,M,R

Vorspeise, Sashimi, gegrilltes Gericht, gebackenes Gericht, gemischte Sushi, klare Suppe und Dessert

Appetizer, sashimi, grilled dish, deep-fried dish, assorted sushi, clear soup and dessert

Shokado Kaiseki _____ € 65,00

A,B,C,D,F,G,M,R

Appetitanreger, Sashimi, Bento-Box mit Delikatessen, gegrilltem Gericht, gekochtem Gericht und gebackenem Gericht, Miso-Suppe, Reis, eingelegtes Gemüse und Dessert

Small appetizer, sashimi, Bento-Box with assorted delicacies, grilled dish, boiled dish and deep-fried dish, miso soup, pickles and dessert

Auf Wunsch serviert Ihnen unser Sommelier gerne eine korrespondierende Weinbegleitung.
Upon request our sommelier will be pleased to serve you with the accompanying wines.

3 Gläser/glasses	€ 22,50
4 Gläser/glasses	€ 29,80
5 Gläser/glasses	€ 37,50



Salads

Japanische Salate · Japanese salads

Gemischter Salat_____	€ 6,90
<i>Mixed salad</i>	
A,F,R	
Kaisou Salat_____	€ 8,70
Seetang Salat · <i>Seaweed salad</i>	
A,F,L	

Chinmi Zensai

Japanische Delikatessen · Japanese delicacies

Ohitashi_____	€ 5,00
Gekochtes grünes Gemüse · <i>Boiled green vegetables</i>	
A,D,F,G,N	
Kisetsu Hassun-mori_____	€ 18,00
Gemischter Vorspeisenteller · <i>Assorted Japanese delicacies</i>	
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal, wenn Sie an Speisenallergien leiden. <i>Please inform our service staff if you should have any food intolerances.</i>	
Ikura Oroshi-ae_____	€ 8,00
Lachskaviar auf geriebenem Rettich · <i>Salmon roe on grated radish</i>	
A,D,F,N	
Edamame_____	€ 10,00
Sojabohnen · <i>Soybeans</i>	
A,D,F,G,N	

Sashimi

Roher Fisch in Scheiben · *Sliced raw fish*

Moriawase_____	€ 45,00
Gemischte Sashimi · <i>Assorted sashimi</i>	
A,B,D,F,G,M,R	
Moriawase (Syo)_____	€ 25,00
Kleine gemischte Sashimi · <i>Small assorted sashimi</i>	
A,B,D,F,G,M,R	
Maguro_____	€ 31,00
Thunfisch · <i>Tuna</i>	
A,D,F,G,M	
Shake_____	€ 23,00
Lachs · <i>Salmon</i>	
A,D,F,G,M	



Yakimono

Gegrillte Gerichte · Grilled dishes

Saikyo Yaki	€ 12,50
Fischfilet mit Misopaste · <i>Filet of fish with miso paste</i>	
D,F	
Unagi Kabayaki	Preis nach Saison
Gegrillter Aal mit Teriyaki-Sauce · <i>Grilled eel with Teriyaki sauce</i>	Seasonal price
A,D,F	
Wakatori no Teriyaki	€ 18,00
Gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Sauce	
<i>Fried chicken with Teriyaki sauce</i>	
A,F,G,L,N	
Kamo Mune-niku	€ 18,50
Gegrilltes Entenfilet · <i>Grilled duck filet</i>	
A,F,G,N,R	
Gyu-niku	€ 25,00
Rindsfilet · <i>Beef tenderloin</i>	
A,F,G,N,R	

Agemono

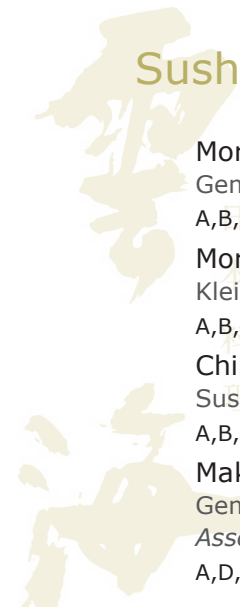
Gebackene Gerichte · Deep-fried dishes

Tempura Moriawase	€ 28,00
Gemischte Tempura · <i>Assorted tempura</i>	
A,B,C,D,F,G,L,R	
Ebi Tempura Riesengarnelen · <i>King Prawns</i>	€ 28,00
A,B,C,D,F,G	
Yasai Tempura Gemüse · <i>Vegetables</i>	€ 15,00
A,C,D,F,G,L	
Agedashi Tofu	€ 7,50
Gebackener Tofu in Sauce · <i>Deep-fried tofu with sauce</i>	
A,C,D,F,G	



Ippinmono

Kounomono Moriawase _____	€ 8,00
Gemischtes eingelegtes Gemüse · <i>Assorted Japanese pickles</i>	
A,B,C,D,F,G	
Misowan _____	€ 4,00
Miso-Suppe · <i>Miso soup</i>	
D,F,G	
Dobin Mushi _____	€ 15,00
Klare Suppe mit Meeresfrüchten · <i>Clear soup with seafood</i>	
D,F,G,B,R	
Akadashi Nameko-Wan _____	€ 5,50
Dunkle Miso-Suppe mit Nameko-Pilzen	
<i>Dark miso soup with Nameko-mushrooms</i>	
D,F,G	
Gohan _____	€ 4,00
Gedünsteter Reis · <i>Steamed rice</i>	



Sushi Kombination

Moriawase (12 Stk. / pieces)_____	€ 38,00
Gemischte Sushi Platte · <i>Assorted sushi plate</i>	
A,B,C,D,F,G,M,R	
Moriawase (8 Stk. / pieces)_____	€ 25,00
Kleine gemischte Sushi · <i>Small assorted sushi</i>	
A,B,C,D,F,G,M,R	
Chirashi Sushi _____	€ 30,00
Sushi Schüssel · <i>Bowl of sushi</i>	
A,B,C,D,F,G,M,N,R	
Maki Sushi Moriawase _____	€ 23,00
Gemischte gerollte Sushi (Thunfisch, Lachs, Gurke, Avocado)	
<i>Assorted rolled sushi (tuna, salmon, cucumber, avocado)</i>	
A,D,F,G,M,N	

Sushi à la carte

Uni Seeigel · <i>Sea urchin</i> _____	€ 10,00
A,D,F,G,M,R	
Ikura Lachskaviar · <i>Salmon roe</i> _____	€ 6,50
A,D,F,G,M	
Tobiko Fliegenfischkaviar · <i>Flying fish roe</i> _____	€ 6,50
A,D,F,G,M	
Maguro Thunfisch · <i>Tuna</i> _____	€ 4,50
A,D,F,G,M	
Tai Goldbrasse · <i>Gilthead bream</i> _____	€ 4,50
A,D,F,G,M	
Suzuki Seebarsch · <i>Sea bass</i> _____	€ 4,50
A,D,F,G,M	
Hirame Heilbutt · <i>Halibut</i> _____	€ 4,50
A,D,F,G,M	
Shake Lachs · <i>Salmon</i> _____	€ 3,50
A,D,F,G,M	
Ika Tintenfisch · <i>Squid</i> _____	€ 3,50
A,D,F,G,M,R	
Tako Oktopus · <i>Octopus</i> _____	€ 3,50
A,D,F,G,M,R	
Ebi Riesengarnele · <i>King Prawn</i> _____	€ 4,00
A,B,D,F,G,M	
Ama-Ebi Säregarnele · <i>Pink shrimp</i> _____	€ 4,50
A,B,D,F,G,M	
Hamachi Gelbschwanz · <i>Yellow tail</i> _____	€ 9,00
A,D,F,G,M	
Hotate-gai Jakobsmuschel · <i>Scallop</i> _____	€ 7,00
A,D,F,G,M,R	
Unagi Aal · <i>Eel</i> _____	€ 9,80
A,D,F,G,M	
Tamago Eierstich · <i>Omelet</i> _____	€ 2,80
A,C,D,F,G,M	
Sushi Gari Mariniertes Ingwer · <i>Marinated ginger</i> _____	€ 3,00



Makisushi

Tekka Maki Thunfisch · <i>Tuna</i> _____	€ 7,00
A,D,F,G,M	
Shake Maki Lachs · <i>Salmon</i> _____	€ 6,50
A,D,F,G,M	
Unagi Maki Aal · <i>Eel</i> _____	€ 9,80
A,D,F,G,M	
Kappa Maki Gurken · <i>Cucumber</i> _____	€ 4,00
A,D,F,G,M,N	
Avocado Maki Avocado · <i>Avocado</i> _____	€ 5,00
A,D,F,G,M,N	
California Maki_____	€ 20,00
Krebs, Riesengarnele, Avocado, Mayonnaise	
<i>Crayfish, king prawn, avocado, mayonnaise</i>	
A,B,C,D,F,G,M	
Softshell crab Maki_____	€ 35,00
Weichschalenkrebs, Avocado, Schnittlauch, Krabbenmayonnaise	
<i>Softshell crab, avocado, chive, crab mayonnaise</i>	
A,B,C,D,F,G,M	
Tempura Maki_____	€ 20,00
Riesengarnele, Salat, Krabbenmayonnaise	
<i>King prawn, salad, crab mayonnaise</i>	
A,B,C,D,F,G,M	
Spicy Tuna_____	€ 15,00
Scharfer Tunfisch	
A,C,D,F,G,M	



Soba & Udon

Nudeln · Noodles

Soba _____	€ 12,00
Kalte Buchweizennudeln · <i>Cold buckwheat noodles</i>	
A,C,D,F,G,M	
Kake Soba _____	€ 12,00
Buchweizennudeln in heißer Suppe	
<i>Buckwheat noodles served in hot soup</i>	
A,D,F,G	
Tempura Soba _____	€ 21,00
Buchweizennudeln mit Tempura in heißer Suppe	
<i>Buckwheat noodles with tempura in hot soup</i>	
A,B,C,D,F,G	
Tori Niku Yaki Udon _____	€ 18,00
Udon Nudeln mit Rindfleisch	
<i>Udon noodles with beef</i>	
A,D,F,G	
Ebi Yaki Udon _____	€ 25,00
Udon Nudeln mit Garnelen	
<i>Udon noodles with prawns</i>	
A,B,D,F,G	
Yasai Yaki Udon _____	€ 18,00
Udon Nudeln mit Gemüse	
<i>Udon noodles with vegetable stir fry</i>	
A,D,F,G	
Tempura Udon _____	€ 21,00
Weizennudeln mit Tempura in heißer Suppe	
<i>Wheat noodles with tempura in hot soup</i>	
A,B,C,D,F,G	

Unkai Gourmet Take-Away

Für zu Hause, fürs Büro oder einfach für zwischendurch
bieten wir Ihnen unser Take-away-Service.
Rufen Sie uns an unter 01-515 80 9110
und wir bereiten Ihre Bestellung gerne zum Mitnehmen vor.

Bitte beachten Sie auch unsere Dessertkarte

*Whether at home, at the office or on the way looking for a snack
our take away service is right for you.*

*Give us a call at 01-515 80 9110
and we prepare your order ready to go.*

Please also take a look at our dessert menu





Jeden Samstag, Sonntag und Feiertag von 12.00 bis 14.30 Uhr
bitten wir Sie zu unserem

Sushi Brunch

pro Person € 33,00

Kinder bis 3 Jahre bezahlen nichts.

Kinder von 4 bis 11 Jahre bezahlen nur die Hälfte.

Genießen Sie so viel frisch gemachte Sushi-Spezialitäten wie Sie möchten.

*Every Saturday, Sunday and holiday from 12.00 noon till 2.30 p.m.
we invite you to our*

Sushi Brunch

per person € 33,00

Children up to 3 years are free of charge.

Children from 4 to 11 years only pay half-price.

*For a set price you can enjoy as much of the freshly prepared sushi
specialities as you feel like*

お寿司の食べ放題

毎週土曜日、日曜日、祝祭日 正午 12:00 より午後 2:30 まで

お一人様

4 才未満のお子様は無料、11 歳以下のお子様は半額にて。

Preise in € inklusive aller Abgaben.
All prices in €, taxes included.



Japanese Restaurant

UNKAI

japanese

Japanese Restaurant

UNKAI

Tel. +43-1-515 80-9110
unkai@grandhotelwien.com



持列会席

瑞雲の席

百十 ユーロ

先付

胡麻豆腐の変わり揚げ、キャビア三種添え

椀物

平目、シメジ茸の土瓶蒸仕立て

造り

鮪、鮭、カレイ、牡丹海老 山葵 あしらい 又は

欧州産活オマール海老の刺身 姿造り (御一人様三十ユーロの追加料金となります)

焼物

雲海風牛フィレ― 酢蓮根、スイートチリ、甘芋添え

煮物

甘鯛と蕪の煮付け

御食事

握り寿司三貫 フランス産カキフライ 茶碗蒸し 珍味三種 味噌汁 香の物

水物

今月のお勧めのデザートより一品お選び下さい。

各お料理にお酒をお付けした場合、プラス五十ユーロとなっております。

各お料理にワインをお付けした場合、プラス四十五ユーロとなっております。

瑞雲会席のラストオーダーは二十一時半とさせていただきます。



日本料理

会席料理

寿司会席 七十五 ユーロ

前菜 向附 焼物 揚げ物 寿司盛り合せ 御椀 水菓子

松花堂会席 六十五 ユーロ

先付 向附 松花堂八寸 焼物 炊合せ 揚げ物 御椀 御飯 香の物 水菓子

雲海御膳 三十五 ユーロ

小鉢 お造り 天麩羅 御椀 御飯 香の物 アイスクリーム



珍味 前菜

おひたし

五

ユーロ

季節八寸盛り

十八

ユーロ

いくらおろし和え

八

ユーロ

お造り

盛合わせ(大)

四十三

ユーロ

盛合わせ(小)

二十三

ユーロ

とろ刺身

四十五

ユーロ

まぐろ

三十

ユーロ

鮭

二十三

ユーロ

いか

十八

ユーロ



日本料理

焼物

西京焼

うなぎ蒲焼

ロブスター

海の幸石焼き

十二、五十 ユーロ

時価

五十二 ユーロ

二十五 ユーロ

肉料理

若鶏照焼き

鴨胸肉

石焼き牛フィレ(八十g)

牛酒蒸し(六十g)

牛サーロイン(二百g)

十八 ユーロ

十八、五十 ユーロ

二十五 ユーロ

二十五 ユーロ

三十二 ユーロ

揚げ物

酢の物

盛り合せ

もずく

しらす若布胡瓜

十一 ユーロ

八 ユーロ

九、五十 ユーロ

天麩羅盛り合せ

海老天麩羅

いかの天麩羅

白身魚の天麩羅

野菜の天麩羅

かき揚げ

揚げ出し豆腐

二十八 ユーロ

二十八 ユーロ

二十 ユーロ

二十二 ユーロ

十五 ユーロ

十七 ユーロ

七、五十 ユーロ



日本料理

麺類 その他一品

茶そば	十二	ユーロ
ざるそば	十二	ユーロ
かけ茶そば	十二	ユーロ
かけそば	十二	ユーロ
天麩羅そば	二十一	ユーロ
釜あげうどん	十三	ユーロ
冷やしうどん	十三	ユーロ
天麩羅うどん	二十一	ユーロ
天重	二十三	ユーロ

茶碗蒸し

八
ユーロ

梅茶漬け

七、五十
ユーロ

鮭茶漬け

八、五十
ユーロ

香の物盛り合せ

八
ユーロ

白菜の漬物

七
ユーロ

お吸い物

四
ユーロ

味噌椀

四
ユーロ

赤出汁なめこ椀

五、五十
ユーロ

ご飯

四
ユーロ



日本料理

寿司



盛り合せ(大)	三十八	ユーロ	アボカド巻き	五	ユーロ
盛り合せ(小)	二十三	ユーロ	おしんこ巻き	四	ユーロ
ちらし寿司	三十	ユーロ	梅しそ巻き	五	ユーロ
巻き寿司盛り合せ	十八	ユーロ	納豆巻き	六	ユーロ
巻き寿司			かんぴょう巻き	五、五十	ユーロ
とろ鉄火巻き	十二	ユーロ	玉子巻き	四	ユーロ
鉄火巻き	六、五十	ユーロ	太巻き	十五	ユーロ
ねぎとろ巻き	十一	ユーロ	雲海巻き	三十	ユーロ
鮭巻き	六	ユーロ	ソフトシェルクラブ巻き	三十五	ユーロ
鰻巻き	九、八十	ユーロ	天麩羅巻き	二十	ユーロ
かつば巻き	四	ユーロ	カリフォルニア巻き	二十	ユーロ



寿司お好み

とろ鮪	十	ユーロ
ハマチ	九	ユーロ
うに	九	ユーロ
いくら	六、五十	ユーロ
とびこ	六、五十	ユーロ
まぐろ	四、五十	ユーロ
たい	四、五十	ユーロ
すずき	四、五十	ユーロ
ひらめ	四、五十	ユーロ
鮭	三、二十	ユーロ

いか	三、二十	ユーロ
たこ	三、二十	ユーロ
海老	三、八十	ユーロ
甘海老	四	ユーロ
北寄貝	三、八十	ユーロ
つぶ貝	七	ユーロ
帆立貝	六、八十	ユーロ
うなぎ	九、八十	ユーロ
玉子	二、八十	ユーロ



日本料理

お座敷をご利用の際には甚だ
恐縮でございますが、
ご飲食代金の10%をお座敷
料として頂戴致しております。