



日
本
料
理

Japanese Restaurant
UNKAI

MENÜKARTE
MENUCARD

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



HERZLICH WILLKOMEN IM UNKAI! KONNICHIIWA IM WOLKENMEER!

UNKAI bedeutet Wolkenmeer – und das stimmt, hier in der 7. Etage des eleganten Grand Hotel Wien, ist man dem Himmel ein Stückchen näher.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie auf höchstem Niveau mit allerbesten Qualität! Inspirierende japanische Küche – puristisch, ehrlich, modern, aber dennoch mit traditionellen Einflüssen. Die hohen Ansprüche unseres Chef-Kochs sind überzeugend: beste Produkte, klare, feine Aromen und viel Leidenschaft für unerwartete Geschmackserlebnisse. Genießen Sie unsere Zwei-Hauben gekrönte à la carte Küche, legendäre Sushi-Kompositionen, oder die große Vielfalt am Teppanyaki.

Wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Ihr UNKAI Team

WELCOME TO UNKAI! KONNICHIIWA TO THE OCEAN OF CLOUDS!

Unkai means as much as the ocean of clouds and truly no other name would better describe our heavenly restaurant located on the seventh floor of the Grand Hotel Wien.

Our team treats you to the finest in culinary delights, constantly focusing on maintaining the unsurpassable quality of food for what we are known for. Inspiring Japanese cuisine – puristic, authentic, modern and yet traditional. The chef de cuisine spoils his guests with the most exquisite ingredients, finest natural aromas refined with devotion, promising an unforgettable taste experience – taking you literally one step closer to heaven. Enjoy our 2 toque-crowned à la carte dining, our legendary sushi compositions or generous assortment of Teppanyaki dishes.

We are looking forward to meet your highest
culinary expectations.
Your UNKAI team

雪海

日本料理



KAISEKI ZUI-UN MEN
KA KAI TSAKI

€ 110,-



2015 Sauvignon Blanc, Ottenberger, Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark
Yamato Shizuku, Akita

Appetitanreger: Gedünstetes Berggemüse mit Venusmuschel, Bambussprossen, Klettenwurzel, gebackenem Seeigel und Sojabohnen
Amuse Bouche: Stewed mountain vegetables with clam, bamboo shoots, burdock root, deep-fried sea urchin and soybean

Kikusui Dry, Tokubetsu Honjozo, Nigata

Suppe: Ichigo Wan - Klare Suppe mit Shrimp, Jakobsmuschel, Zuckerschote, Wakame und Bambussprossen
Soup: Ichigo Wan - Clear soup with shrimp, scallop, snow pea, wakame seaweed and bamboo shoot

2015 Riesling, Kirchensteig, Weingut Geyerhof, Oberfucha Kremstal

Sashimi: Blauflossenthunfisch, Seebrasse, Tintenfisch mit Shiso Blatt und Tiefseeergarnel
Sashimi: Blue fin tuna, sea bream, squid with Shiso leaf and red shrimp

2015 Grüner Veltliner, Muschelkalk, Weingut Zuschmann / Schöfmann, Martinsdorf, Weinviertel
Tamanohikari, Junmai Daiginjo, Kyoto

Gegrilltes Gericht: Goldbrasse mit Yuzu Miso, marinierter Karotte und eingelegtem Rettich
Grilled dish: Sea bass with yuzu miso, pickled carrot and pickled radish

Gedämpftes Gericht: Taro Rindfleischknödel mit Rapssprossen, Klettenwurzel, Rübensauce und Siebengewürz
Steamed dish: Taro Rindfleischknödel mit Rapssprossen, Klettenwurzel, Rübensauce und Siebengewürz

2013 Chardonnay de Bourgogne, David Moret, Burgund

Gassan No Yuki, Junmai Ginjo, Yamagata

Hauptspeise: Jakobsmuschel und Gemüse Tempura, Chawan-Mushi, Zensai, 3 Stück Nigiri Sushi, eingelegtes Gemüse, Miso Suppe
Main dish: Scallops and vegetables Tempura, Zensai, 3 pieces Nigiri Sushi, Chawan-Mushi, Miso soup, Japanese pickles

2013 Muskat Ottonel Beerenauslese, Weingut Hans & Christine Nittraus, Gols, Neusiedlersee

Kamaman Red Rice, Kumamoto

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

Weinbegleitung / Wine accompaniment € 45,00

Sakebegleitung / Sake accompaniment € 50,00



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



日
本
料
理

SALADS

JAPANISCHE SALATE · JAPANESE SALADS

Gemischter Salat Mixed salad A,F,R	€ 6,90
Kaisou Salat Seetang Salat · Seaweed salad A,F,L	€ 8,70

CHINMI ZENSAI

JAPANISCHE DELIKATESSEN · JAPANESE DELICACIES

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

SASHIMI

ROHER FISCH IN SCHEIBEN · SLICED RAW FISH

Moriawase Gemischte Sashimi · Assorted sashimi A,B,D,F,G,M,R	€ 45,00
Moriawase (Syo) Kleine gemischte Sashimi · Small assorted sashimi A,B,D,F,G,M,R	€ 25,00
Maguro Thunfisch · Tuna A,D,F,G,M	€ 31,00
Shake Lachs · Salmon A,D,F,G,M	€ 23,00



YAKIMONO

GEGRILLTE GERICHTE · GRILLED DISHES

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

AGEMONO

GEBACKENE GERICHTE · DEEP-FRIED DISHES

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



IPPINMONO

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

SUSHI KOMBINATION

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



SUSHI À LA CARTE

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



日
本
料
理



MAKISUSHI

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



SOBA & UDON NUDELN · NOODLES

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



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



Japanese Restaurant
UNKAI

Japanese Restaurant

UNKAI

Tel. +43-1-515 80-9110

unkai@grandhotelwien.com