



SHIKI
OMAKASE

OMAKASE - DIE KUNST DES AUGENBLICKS

„お任せ“ - OMAKASE - BEDEUTET WÖRTLICH
„ICH ÜBERLASSE ES DIR“. ES IST EINE KULINARISCHE
HALTUNG, DIE IN DEN SUSHI-BARS TOKIOS ENTSTAND,
WO GÄSTE IHRE WAHL BEWUSST IN DIE HÄNDE
DES MEISTERS LEGTEN.

DER KOCH ENTSCHEIDET, WELCHE ZUTATEN IN WELCHER
ABFOLGE GEREICHT WERDEN - GETRAGEN VON INTUITION,
DEN BESTEN ZUTATEN DES TAGES UND
DER INSPIRATION DES AUGENBLICKS.

SHIKI BEDEUTET AUF JAPANISCH SOWOHL
„VIER JAHRESZEITEN“ ALS AUCH „DIRIGIEREN“.

SHIKI OMAKASE

WIRD VOM JAPANISCHEN DIRIGENTEN
JOJI HATTORI BETRIEBEN.

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN



Herzlich willkommen im SHIKI Omakase!



Es freut mich sehr, dass Sie heute Ihren Weg
zu uns gefunden haben.

Hier können Sie zum ersten Mal die echt japanische
Omakase-Tradition (お任せ) in Wien erleben,
mit der kompromisslosen **"à la minute" Sushi-Kultur**.

Jeder Schnitt, jede Komposition entsteht unmittelbar
vor den Augen der Gäste – frisch, puristisch und unverfälscht.

Möglich wird dies, indem nur maximal acht Gäste von zwei
Köchen bekocht werden, die sich ausschließlich diesen widmen.

Um dieses Erlebnis so optimal wie möglich zu gestalten,
ist es essenziell, dass alle Gäste gleichzeitig beginnen - nicht
nur für den harmonischen Ablauf der Küche, sondern auch,
weil der perfekte Sushireis lauwarm serviert wird:
In Japan spricht man von „Hito-hada-no-shari“(人肌のシャリ),
also vom Sushireis mit der „Temperatur der Haut“,
erreicht allein durch natürliche Abkühlung.

Ich habe nur eine kleine Bitte an Sie:
**Dürfen wir Sie anregen, jedes Stück Sushi
sofort nach der Zubereitung zu genießen,
ohne auf die anderen Gäste zu warten,**
damit sich das ideale Geschmackserlebnis entfalten kann?

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare,
typisch japanische Mahlzeit!

Ihr Joji Hattori

Gründer und Eigentümer
SHIKI



OMAKASE - MENÜFOLGE

In Japan würde man die Gattung unseres Menüs als **SUSHI KAISEKI** (寿司懐石) bezeichnen.

Obwohl unser Restaurant in allen Rezepten der japanischen Tradition treu bleibt, ist unsere Omakase-Menüfolge frei von streng-traditionellen Regeln. So findet man bei uns auch Elemente, die in klassischen japanischen Sushirestaurants niemals vorkommen - etwa ein Fleischgericht oder schokoladehaltige Desserts.

先付け

SAKIZUKE (Amuse)

お造り

OTSUKURI

(Sashimi und Rohes)

酢の物

SUNOMONO (in Essig Eingelegtes)

蒸し物

MUSHIMONO (gedämpfter Fisch)*

茶碗蒸し

CHAWANMUSHI (Eistich mit Dashi)

寿司

OMAKASE SUSHI

(mit 9 Nigiris und 1 Temaki)

お椀

MISOSHIRU oder OSUIMONO (Suppe)

焼き物

YAKIMONO (auf Binchotan-Kohle
gegrilltes A5 Miyazaki-Rind)*

デザート

SÜSSE AUSKLÄNGE

OMAKASE ABENDMENÜ 328

Mittagsmenü (ohne Gerichte mit *) 228

Sakebegleitung 125

mit 5 verschiedenen Sakesorten (jeweils 0,1 l)
kalt serviert als Rei-shu



GETRÄNKE

SPARKLING SAKE GLASWEISE

SHICHIKEN Sparkling Dry Junmai (naturtrüb)

Brauerei **Shichiken** / Präfektur Yamanashi

0,1 l 18

CHAMPAGNER GLASWEISE

LOUIS ROEDERER Blanc de Blanc 2017

0,1 l 29

exklusiv im SHIKI

CHAMPAGNER

Fl. 0,75 l

LOUIS ROEDERER Blanc de Blanc 2017 185

DOM PÉRIGNON 2013 435

LOUIS ROEDERER Cristal 2015 480

SAKE GLASWEISE KALT SERVIERT (ALS REI-SHU)

Bitte fragen Sie unseren Sake-Sommelier nach
offenen Sakeflaschen in den folgenden 3 Kategorien:

JUNMAI (Purer Reis Sake)

JUNMAI GINJO (Premium Purer Reis Sake)

JUNMAI DAIGINJO (Super Premium Purer Reis Sake - Grand Cru)

JAPANISCHES BIER

Fl. 0,33 l

ASAHI SUPER DRY (Lager) 8,60

ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG

Fl. 0,2 l

SAICHO HOJICHA Sparkling Tea 17

Hojicha ist ein gerösteter Grüntee aus Japan.
Dieser hat einen tiefen Umami-Charakter und Noten von
Nori-Algen, gerösteten Haselnüssen und zartem Rauch,
mit trockenen und holzigen Tanninen.



SPARKLING SAKE & SAKE IN FLASCHEN

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit einer der **größten SAKE-KARTEN in ganz Europa** - mit über 60 Positionen! Dank unserer einzigartigen Möglichkeit, **Sakeflaschen bei minus 2° Celsius zu lagern**, können wir jederzeit den perfekten Zustand unserer Sake gewährleisten. Ein wichtiger Hinweis: Bei Zimmertemperatur halten sich die meisten Sake nur wenige Monate, und selbst im normalen Kühlschrank oft nicht viel länger als ein Jahr! Unsere Auswahl haben wir für Sie in folgende Kategorien unterteilt:

SPARKLING SAKE

HONJOZO (Poliergrad unter 70%)

JUNMAI & TOKUBETSU JUNMAI (bei Tokubetsu Poliergrad unter 60%)

JUNMAI GINJO (Poliergrad unter 60%)

GINJO (Poliergrad unter 60%)

JUNMAI DAIGINJO (Poliergrad unter 50%)

DAIGINJO (Poliergrad unter 50%)

SONSTIGE SAKE

FRUCHT-SAKE (LIKÖR)

Für hochwertigen Sake werden die Reiskörner vor dem Verarbeiten poliert, um einen möglichst hohen Anteil der im Kern jedes Reiskorns konzentrierten Stärke zu erhalten. Der **Poliergrad** sagt aus, wie viel Prozent des Reiskorns nach dem Polieren zur Herstellung von Sake übrig bleibt. Das bedeutet, je mehr vom Reiskorn weggeschliffen wird, desto feiner und aromatischer wird der Sake.

„Junmai“ (純米) bedeutet wörtlich übersetzt „purer Reis“ und beschreibt eine Kategorie von Sake, die ausschließlich aus Reis, Wasser, Koji (einem Edel-Schimmelpilz) und Hefe hergestellt wird, also ohne Zugabe von Braualkohol.

SPARKLING SAKE

Fl. 0,33/0,36 l (Halbflasche)

UGO NO TSUKI „BIKO“ Sparkling Asia Rosé 0,33 l 49
Brauerei **Aihara** / Präfektur Hiroshima

NANBU BIJIN „AWA SAKE Sparkling“ 0,36 l 98
Brauerei **Nanbu Bijin** / Präfektur Iwate

SPARKLING SAKE

Fl. 0,72 l

HOUOU BIDEN SPARKLING Junmai Ginjo „Wine Cell“ 98
Brauerei **Kobayashi** / Präfektur Tochigi

MIWATARI Junmai Ginjo „Petillant“ 101
Brauerei **Toshimaya** / Präfektur Nagano

NANBU BIJIN „AWA SAKE Sparkling“ 165
Brauerei **Nanbu Bijin** / Präfektur Iwate



HONJOZO

Fl. 1,8 l (Magnum)

ATAGO-NO-MATSU SPECIAL Honjzo 142
Brauerei **Niizawa** / Präfektur Miyagi

JUNMAI & SPECIAL JUNMAI

Fl. 0,18 l (Miniaturlflasche)

KATSUYAMA Tokubetsu (Special) Junmai „En“ 31
Brauerei **Katsuyama** / Präfektur Miyagi

JUNMAI & SPECIAL JUNMAI

Fl. 0,3 l (Halbflasche)

BUNKAJIN Tokubetsu (Special) Junmai „Liseur“ 42
Brauerei **Arisawa** / Präfektur Kochi

„SOUTHERN BEAUTY“ Tokubetsu (Special) Junmai 45
Brauerei **Nanbu Bijin** / Präfektur Iwate

DAIJIRO Junmai 48
Brauerei **Hata** / Präfektur Shiga

JUNMAI & SPECIAL JUNMAI

Fl. 0,72 l

HOUOU BIDEN Junmai Dry „Tsurugi“ 87
Brauerei **Kobayashi** / Präfektur Tochigi

SHICHIDA Junmai 75, Yamada Nishiki 93
Brauerei **Tenzan** / Präfektur Saga

SHICHIDA Junmai 75, Shunyo 93
Brauerei **Tenzan** / Präfektur Saga

SHICHIHONYARI Junmai Kioke „Kinowa“ 96
Brauerei **Tomita** / Präfektur Shiga

DAIJIRO YAMAHAI JUNMAI 98
Brauerei **Hata** / Präfektur Shiga

HANABUSA Tokubetsu (Special) Junmai 104
Brauerei **Moriki** / Präfektur Mie

KID Junmai „Muryozan“ 106
Brauerei **Heiwa** / Präfektur Wakayama

SHICHIHONYARI Junmai Kimoto Kioke „Kinowa“ 109
Brauerei **Tomita** / Präfektur Shiga

SHICHIHONYARI Junmai „Mu-u“ 111
Brauerei **Tomita** / Präfektur Shiga



DAIJIRO Kimoto Junmai, Shiga Wataribune No.6 112
Brauerei **Hata** / Präfektur Shiga

„SOUTHERN BEAUTY“ Tokubetsu (Special) Junmai 115
Brauerei **Nanbu Bijin** / Präfektur Iwate

HANABUSA Kimoto Tokubetsu (Special) Junmai 122
Brauerei **Moriki** / Präfektur Mie

SHICHIHONYARI Yamahai Junmai „Kokoku“ 2019 124
Brauerei **Tomita** / Präfektur Shiga

SHICHIHONYARI Yamahai Junmai „Kokoku“ 2018 124
Brauerei **Tomita** / Präfektur Shiga

SHICHIHONYARI Yamahai Junmai „Kokoku“ 2017 124
Brauerei **Tomita** / Präfektur Shiga

SHICHIHONYARI Yamahai Junmai „Kokoku“ 2016 168
Brauerei **Tomita** / Präfektur Shiga

SHICHIHONYARI Yamahai Junmai „Kokoku“ 2015 168
Brauerei **Tomita** / Präfektur Shiga

SHICHIHONYARI Yamahai Junmai „Kokoku“ 2014 168
Brauerei **Tomita** / Präfektur Shiga

JUNMAI & SPECIAL JUNMAI **Fl. 1,8 l (Magnum)**

BUNKAJIN Junmai 160
Brauerei **Arisawa** / Präfektur Kochi

ZAKU Junmai „Gen no Tomo“ 171
Brauerei **Shimizu Seizaburo Shoten** / Präfektur Mie



JUNMAI GINJO

Fl. 0,3 l (Halbflasche)

SANRAN Junmai Ginjo 52
Brauerei **Tonoike** / Präfektur Tochigi

JUNMAI GINJO

Fl. 0,72 l

SAWA NO HANA Junmai Ginjo Dry „Sasara“ 85
Brauerei **Tomono** / Präfektur Nagano

ZAKU Junmai Ginjo „Megumi no Tomo“ (0,75 l) 96
Brauerei **Shimizu Seizaburo Shoten** / Präfektur Mie

KANKOUBAI Junmai Ginjo „Torece“ 98
Brauerei **Kankoubai** / Präfektur Mie

KANKOUBAI Junmai Ginjo „Aki“ Owl Rabel 98
Brauerei **Kankoubai** / Präfektur Mie

MATSU NO TSUKASA Junmai Ginjo „Mizuki“ 101
Brauerei **Matsuse** / Präfektur Shiga

HOUOU BIDEN Junmai Ginjo „Wine Cell“ 106
Brauerei **Kobayashi** / Präfektur Tochigi

„HAKURAKUSEI“ Junmai Ginjo 115
Brauerei **Niizawa** / Präfektur Miyagi

HOUOU BIDEN Junmai Ginjo „Black Phoenix“ 119
Brauerei **Kobayashi** / Präfektur Tochigi

KID Junmai Ginjo „Muryozan“ 122
Brauerei **Heiwa** / Präfektur Wakayama

KATSUYAMA Junmai Ginjo „Ken“ 145
Brauerei **Katsuyama** / Präfektur Miyagi

KATSUYAMA Junmai Ginjo „Lei Sapphire“ 179
Brauerei **Katsuyama** / Präfektur Miyagi

JUNMAI GINJO

Fl. 1,8 l (Magnum)

KANKOUBAI Junmai Ginjo „Haru“ Rabbit Label 189
Brauerei **Kankoubai** / Präfektur Mie

KANKOUBAI Junmai Ginjo „Aki“ Owl Label 189
Brauerei **Kankoubai** / Präfektur Mie



GINJO
Fl. 0,72 l

NOGUCHI NAOHIKO SAKE INSTITUTE
Yamahai, Miyama-Nishiki 2018 Nama 285
Noguchi Naohiko Sake Institute / Präfektur Ishikawa

JUNMAI DAIGINJO
Fl. 0,3 l (Halbflasche)

TATENOKAWA Seiryu „Stream“ 45
Brauerei **Tatenokawa** / Präfektur Yamagata

JUNMAI DAIGINJO
Fl. 0,72 l

KAMOSHIBITO KUHEIJI „Eau du Désir“ Yamadanishiki 90
Brauerei **Banjo** / Präfektur Aichi

KAMOSHIBITO KUHEIJI „Sauvage“ Omachi 90
Brauerei **Banjo** / Präfektur Aichi

KID Junmai Daiginjo 93
Brauerei **Heiwa** / Präfektur Wakayama

TATENOKAWA Seiryu „Stream“ 96
Brauerei **Tatenokawa** / Präfektur Yamagata

KID Junmai Daiginjo 40 122
Brauerei **Heiwa** / Präfektur Wakayama

ZAKU Junmai Daiginjo „Nakadori“ (0,75 l) 135
Brauerei **Shimizu Seizaburo Shoten** / Präfektur Mie

MATSU NO TSUKASA Junmai Daiginjo,
Ryuou Yamadanishiki, Yamanaka 2022 142
Brauerei **Matsuse** / Präfektur Shiga

MATSU NO TSUKASA Junmai Daiginjo,
Ryuou Yamadanishiki, Yuge 2022 142
Brauerei **Matsuse** / Präfektur Shiga

MATSU NO TSUKASA Junmai Daiginjo,
Ryuou Yamadanishiki, Kayochou 2022 142
Brauerei **Matsuse** / Präfektur Shiga

KAMOSHIBITO KUHEIJI „Ka no Chi“ 145
Brauerei **Banjo** / Präfektur Aichi

SENSHO MASAMUNE Junmai Daiginjo
„Bamboo & Sparrows“ 148
Brauerei **Katsuyama** / Präfektur Miyagi

KAMOSHIBITO KUHEIJI „Betsu Atsurae“ 181
Brauerei **Banjo** / Präfektur Aichi



„HAGI-NO-TSURU“ Junmai Daiginjo 190
Brauerei **Hagino** / Präfektur Miyagi

ZAKU Junmai Daiginjo „Kaizan Itteki-sui“ (0,75 l) 195
Brauerei **Shimizu Seizaburo Shoten** / Präfektur Mie

TATENOKAWA Kyuryu „Stream Red“ 212
Brauerei **Tatenokawa** / Präfektur Yamagata

KATSUYAMA Junmai Daiginjo „Den“ 255
Brauerei **Katsuyama** / Präfektur Miyagi

MATSU NO TSUKASA Junmai Daiginjo „Black“ 265
Brauerei **Matsuse** / Präfektur Shiga

HAKURAKUSEI Junmai Daiginjo „Tojo Akitsu“ 321
Brauerei **Niizawa** / Präfektur Miyagi

NOGUCHI NAOHIKO SAKE INSTITUTE
Junmai Daiginjo 2018 375
Noguchi Naohiko Sake Institute / Präfektur Ishikawa

CUVÉE „IWA 5“ Junmai Daiginjo 395
Kollaboration **Dom Perignon** mit der
Brauerei **Shiraiwa** / Präfektur Toyama

KATSUYAMA Junmai Daiginjo „Akatsuki“ 450
(das Nonplusultra unter den Junmai Daiginjo)
Brauerei **Katsuyama** / Präfektur Miyagi

DAIGINJO **Fl. 0,72 l**

„KOBE GOLD“ Daiginjo 180
Brauerei **Fukuju** / Präfektur Hyogo



SONSTIGE SAKE

Fl. 0,5 l

BEAU MICHELLE 72

Brauerei **Tomono** / Präfektur Nagano

BEAU MICHELLE „Snow Fantasy“, Limited Edition 85

Brauerei **Tomono** / Präfektur Nagano

TONO DOBUROKU Kimoto 124

Brauerei **Nondo** / Präfektur Iwate

Doburoku ist milchig-trüb und gilt als die älteste Form von Sake.

Im Gegensatz zu normalem Sake wird die Maische nach der Gärung nicht gepresst und gefiltert, sodass man die Reiskörner im Getränk noch erkennen kann.

HANATOMOE NATURExNATURE 130

Brauerei **Miyoshino** / Präfektur Nara

Dieser spontan vergorene **Natur-Sake** wird nach der Kijoshu-Methode gebraut.

FRUCHT SAKE (LIKÖR)

Fl. 0,72 l

TSURU-UME Natsu-Mikan (Sommer Mandarin Sake) 83

Brauerei **Heiwa** / Präfektur Wakayama

TSURU-UME Suppai (Pflaumen Sake) 85

Brauerei **Heiwa** / Präfektur Wakayama

TSURU-UME Yuzu (Yuzu-Zitrus Sake) 96

Brauerei **Heiwa** / Präfektur Wakayama



WEISSWEIN Fl. 0,75 l

2023 Grüner Veltliner „Primary Rocks“ 54
Gschweicher / Weinviertel (Österreich)

2017 Grauer Burgunder 72
Nössing / Wien (Österreich)

2022 Rotgipfler Ried Laim 98
Gebeshuber / Gumpoldskirchen (Österreich)

2021 Grüner Veltliner Anno Dazumal 98
Weixelbaum / Kamptal (Österreich)

2023 Chablis 1er Cru Montmains Vieilles Vignes 135
Domaine Raoul Gautherin & Fils / Burgund (Frankreich)

**2019 Riesling Großes Gewächs
Ürziger Würzgarten „Unterst Pichter“ 170**
Doktor Loosen / Mosel (Deutschland)

**2019 Pinot Gris
Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru 185**
Zind-Humbrecht / Elsass (Frankreich)

2023 Riesling Ried Kellerberg 210
F.X. Pichler / Wachau (Österreich)

2023 Corton-Charlemagne Grand Cru 520
Domaine Jean Jacques Girard / Burgund (Frankreich)

2019 Bâtard-Montrachet Grand Cru 750
Domaine Jean-Marc Boillot / Burgund (Frankreich)

ROTWEIN Fl. 0,75 l

2020 Merlot Reserve 58
Glatzer / Carnuntum (Österreich)

2019 Pinot Noir Ried Käfertal 135
Christoph Edelbauer / Kamptal (Österreich)

2011 Blaufränkisch Spitzerberg 185
Dorli Muhr / Carnuntum (Österreich)

2018 Corton Grand Cru Les Renardes 210
Domaine Maillard, Côte de Beaune / Burgund (Frankreich)

2021 Clos de Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes 720
Domaine du Château de la Tour, Côte de Nuits / Burgund (Frankreich)

2006 Château Cheval Blanc 1065
Saint-Émilion, 1er Grand Cru Classé A / Bordeaux (Frankreich)

1982 Château Mouton-Rothschild 2400
Pauillac, 1er Grand Cru Classé / Bordeaux (Frankreich)
- der legendäre Wein mit 100 Robert Parker Punkten -



JAPANISCHER WHISKY

HIBIKI JAPANESE HARMONY (Suntory) Blended Whisky 4cl 24

YAMAZAKI 12Y (Suntory) Single Malt 4cl 39

HAKUSHU 18Y (Suntory) Single Malt 4cl 195

HIBIKI 21Y (Suntory) Premium Blended Whisky 4cl 290

SHOCHU (JAPANISCHER SCHNAPS)

NOGUCHI NAOHIKO SAKEKASU 2cl 11
Schnaps aus Reiswein-Trub

JAPANISCHE TEESPEZIALITÄTEN DER SAISON

GYOKURO DES TAGES
Tasse 12
japanischer Super-Premium Grüntee

TRADITIONELLER MATCHA
Schale 18
der „japanische Espresso“

WASSER

ACQUA PANNA Mineralwasser 0,75 l 9*
still

SAN PELLEGRINO Mineralwasser 0,75 l 9
prickelnd

NATURSAFT

WETTER Apfelsaft (Cox Orange) 0,25 l 6.50*

*Jugendgetränke



ALLERGENE

Aufgrund der Natur eines Omakase Menüs ist es uns leider nicht möglich, auf individuelle Allergien unserer geschätzten Gäste Rücksicht zu nehmen.

Unsere Menüs sind jedoch grundsätzlich LAKTOSEFREI. Auch wenn vereinzelt Milchprodukte - etwa in Desserts - verwendet werden, greifen wir ausschließlich auf laktosefreie Produkte zurück.

Die traditionelle japanische Küche ist zudem von Natur aus GLUTENARM, jedoch nicht vollständig glutenfrei. Zutaten wie japanische Sojasauce oder Miso enthalten stets geringe Mengen an Gluten.

Alkoholische Getränke können
Sulfite (O) und/oder Gluten (A) enthalten.