

# SHIKI

JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR

## Presseinformation

### **SHIKI: Mit Jazz und inspirierten Drinks in den Herbst**

*Wien, am 22. September 2015.*

Das SHIKI lebt in der neuen Jahreszeit richtig auf und Gäste können sich auf ein besonderes Highlight für alle Sinne freuen: Die Bar im SHIKI, mit Blick auf die Krugerstraße in Wien, startet schwungvoll in den Herbst – mit inspirierten Cocktails am Puls der Zeit und von Gastgeber Joji Hattori eigens ausgewählter Jazz-Live-Musik.

#### **Neue Live-Musik-Serie im SHIKI**

Was eine gute Bar – neben außergewöhnlichen Drinks – ausmacht, ist gute Musik: Joji Hattori hat mit seinem feinen Anspruch an erstklassige Jazzmusik die renommierten Musiker Sophie Hassfurther (Saxophon), Markus Gaudriot (Piano) und Karol Hodas (Bass) zum Auftakt ausgewählt. „Ich möchte den Gästen des SHIKI Genuss auf allen Ebenen anbieten. Meine Vision ist es, Musik und Kulinarik auf höchstem Niveau zu einem Gesamterlebnis zu vereinen“, freut sich Gastgeber Joji Hattori.

Am 25. September 2015 findet in der Bar des SHIKI der erste Jazz-Abend statt. Weitere Jazz-Abende finden im SHIKI künftig einmal im Monat statt, jeweils Freitag, am 30.10., 27.11. und 18.12.2015.

#### **Neue Cocktail-Kreationen an der Bar im SHIKI**

Feine Drinks aus selbstgemachten Likören und Säften sorgen im SHIKI für wohltuende Erfrischung in gewohnt entspannter Umgebung: Darunter die Cocktails *Teatox* mit Süßkartoffelschnaps, Matcha, Sojamilch und Karamellsirup, *Sparkling Aki* mit hausgemachtem Pflaumenvermouth, Yuzusaft, Karamellsirup, Zwetschkensaft mit Cremant aufgegossen und *Plum Don Capone*, eine Limonade mit Tonka Bohne und frischen Zwetschken. „Für SHIKI haben wir Drinks mit eigener Handschrift konzipiert. Selbstgemachte Liköre und Säfte verleihen den Cocktails eine ganz besondere und authentische Geschmacksnote“, so Gastgeber Joji Hattori.

Neben Robert Baca, der sich durch seine Signature Drinks im SHIKI etabliert hat, verstärkt ab sofort Thomas Strappler als Barleiter das SHIKI-Team. Thomas Strappler war zuletzt als stellvertretender Barchef im Kussmaul tätig und zeichnet sich vor allem durch sein Engagement und seine einzigartigen Kreationen aus. Gemeinsam werden sie die einzigartigen Drinks im „SHIKI Style“ weiterentwickeln.

Ab 6. Oktober 2015 dürfen sich die Gäste des SHIKI auf die neue Herbstkarte freuen. Neben den ganzjährigen Klassikern werden auch in dieser Jahreszeit wieder saisonale Spezialitäten angeboten. Genießen kann man diese in der Brasserie & Bar im vorderen Teil des Restaurants (mittags und abends) oder im eleganten Fine Dining Bereich (mehrgängige Degustationsmenüs).

---

#### Rückfragehinweis:

SHIKI Press Office | c/o currycom communications GmbH | Mariahilfer Str. 99, 1060 Wien

Klaus Jürgen Wegenstein | Tel.: 01/ 599 50-0 | 0676 84 90 50 21 | E-Mail: [kjw@currycom.com](mailto:kjw@currycom.com)

Mag. (FH) Martina Pehsl, MA | Tel.: 01/ 599 50-0 | E-Mail: [martina.pehsl@currycom.com](mailto:martina.pehsl@currycom.com)

Mag. Elisabeth Jirikowski, Bakk. | Tel.: 01/ 599 50-0 | E-Mail: [elisabeth.jirikowski@currycom.com](mailto:elisabeth.jirikowski@currycom.com)

# SHIKI

JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR

Details zur Herbstkarte gibt es in Kürze. Weitere Informationen: [www.shiki.at](http://www.shiki.at)

---

## Über SHIKI

Zeitgemäße, authentisch japanische Küche mit europäischen Akzenten und erstklassiger Servicekultur: Hinter dem Anfang 2015 eröffneten Projekt SHIKI Japanese Fine Dining | Brasserie | Bar steht der international erfolgreiche Dirigent und Geiger Joji Hattori, der gemeinsam mit einem engagierten Restaurantteam seine persönliche Vision des Besten aus zwei Welten realisiert hat.

Bei weitestgehender Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten, einer innovativen Interpretation authentisch japanischer Zubereitungsarten und einer einzigartigen Auswahl an veganen Gerichten präsentiert SHIKI eine Form der modernen japanischen Küche, wie es sie in Österreich noch nicht gab. Gäste können je nach Anlass zwischen Brasserie & Bar im vorderen Teil des Restaurants oder dem eleganten Fine Dining Bereich wählen. Für geschlossene Gesellschaften steht darüber hinaus ein exklusiver Private Dining Bereich zur Verfügung. Die Bar mit Blick auf die Krugerstraße bietet mit feinen Drinks eine entspannte Umgebung für den Aperitif, aber auch speziell konzipiertes Bar Food. Das Restaurant selbst zeichnet sich dabei durch eine elegante, moderne Atmosphäre aus. Im Sommer wird das Ambiente von Brasserie und Bar, deren Glaswände ganz geöffnet werden können, im Schanigarten fortgesetzt.

Die Servicekultur ist klassisch-europäisch und an den Bedürfnissen des Gastes orientiert – und auch die besonders umfangreiche Weinkarte präsentiert sich kosmopolitisch: Neben einer Selektion verschiedener Sake-Qualitätsstufen aus der japanischen Sake-Brauerei Harushika wird eine große Auswahl österreichischer und französischer Weine angeboten.

SHIKI befindet sich in der Krugerstraße 3 mitten in der Wiener Innenstadt nahe der Staatsoper und ist barrierefrei zugänglich.

2015 wurde das SHIKI mit 90 Punkten im Falstaff Restaurantguide ausgezeichnet.

---

## SHIKI Japanese Fine Dining | Brasserie | Bar

### Öffnungszeiten:

Fine Dining: Di – Sa 12:00 – 24:00

Brasserie: Di – Sa 12:00 – 24:00

Bar: Di – Sa 12:00 – 24:00

### Preisspanne:

Brasserie: Bento Box (nur mittags) ab 23 Euro, à-la-carte Hauptspeisen ab 25 Euro

Fine Dining: 5-gängige Degustationsmenüs 67-100 Euro

SHIKI Japanese Fine Dining | Brasserie | Bar

Krugerstraße 3, 1010 Wien

Tel. +43 | 1 | 512 73 97

[www.shiki.at](http://www.shiki.at) | [facebook.com/shikivienna](https://facebook.com/shikivienna) | [instagram.com/shikivienna](https://instagram.com/shikivienna)

---

## Aktuell verfügbares Bildmaterial

### Bar und Bar-Team Fotos



SHIKI Bar



Blick in die Bar



Robert Baca an der Bar



Robert Baca, Thomas Strappler / Thomas Strappler



© Fotocredit steht jeweils beim Foto | HiRes-Downloadlink: [SHIKI Bar Fotos\(c\)SHIKI-BEHF](#) bzw. [SHIKI-Niesner.zip](#)

---

### Rückfragehinweis:

SHIKI Press Office | c/o currycom communications GmbH | Mariahilfer Str. 99, 1060 Wien

Klaus Jürgen Wegenstein | Tel.: 01/ 599 50-0 | 0676 84 90 50 21 | E-Mail: [kjw@currycom.com](mailto:kjw@currycom.com)

Mag. (FH) Martina Pehsl, MA | Tel.: 01/ 599 50-0 | E-Mail: [martina.pehsl@currycom.com](mailto:martina.pehsl@currycom.com)

Mag. Elisabeth Jirikowski, Bakk. | Tel.: 01/ 599 50-0 | E-Mail: [elisabeth.jirikowski@currycom.com](mailto:elisabeth.jirikowski@currycom.com)

# SHIKI

JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR

## Bar-Food & Drinks



SHIKI's Signature Drink: Umeshu Spritz / Tea Tox / Hello Kitty

SHIKI's Wagyu Burger / Japanisches Wagyu Sukiyaki Donburi

Alle Fotos © SHIKI/Niesner | HiRes-Downloadlink: [SHIKI\\_Bar-Food-Drinks\\_Fotos\(c\)SHIKI-Niesner.zip](#)

## Restaurant-Fotos



Brasserie

Joji Hattori

Eingang Krugerstr.

Stiege

Fine Dining Separee

Alle Fotos © SHIKI/BEHF | HiRes-Downloadlink: [SHIKI\\_Fotos\\_Restaurant\\_gesamt\(c\)SHIKI-BEHF.zip](#)

## Schanigarten-Fotos



Alle Fotos © Andreas Riedmann | HiRes-Downloadlink: [SHIKI\\_Fotos\\_Schanigarten\(c\)Andreas-Riedmann.zip](#)

## Auswahl Food-Fotos



Contemporary Sushi Thunfisch / Thunfisch- u. Eismeergarnelentartar mit Störkaviar / Warmer Schokoladekuchen

Alle Fotos © SHIKI/Niesner | HiRes-Downloadlink: [SHIKI\\_Food-Fotos\\_\(c\)SHIKI\\_Niesner.zip](#)

## Portraitfotos Joji Hattori

<http://www.jojihattori.com/index.php/en/photos>

## Pressefoto Sophie Hassfurther

Sophie Hassfurther © vienzenz/www.vienzenz.com | HiRes-Downloadlink: [SHIKI\\_Jazz-Abend\\_Pressefoto\\_Sophie\\_Hassfurther\(c\)vienzenz.jpg](#)

## Rückfragehinweis:

SHIKI Press Office | c/o currycom communications GmbH | Mariahilfer Str. 99, 1060 Wien  
Klaus Jürgen Wegenstein | Tel.: 01/ 599 50-0 | 0676 84 90 50 21 | E-Mail: [kjw@currycom.com](mailto:kjw@currycom.com)  
Mag. (FH) Martina Pehsl, MA | Tel.: 01/ 599 50-0 | E-Mail: [martina.pehsl@currycom.com](mailto:martina.pehsl@currycom.com)  
Mag. Elisabeth Jirikowski, Bakk. | Tel.: 01/ 599 50-0 | E-Mail: [elisabeth.jirikowski@currycom.com](mailto:elisabeth.jirikowski@currycom.com)