

SILVESTERKONZERT & GALA DINNER IM SHIKI

31. DEZEMBER 2024

Beginn 19:00

**EIN OPERETTEN
GALAPROGRAMM MIT**

IVA SCHELL (SOPRAN)

mit den beliebtesten Operettenarien von
Johann Strauss jun., Franz Lehar, Emmerich Kalman u.a.

GALA-MENÜ

AUSTER IM SHIKI STYLE

mit Ponzu und Nori Vinaigrette

ATLANTIK HUMMER & EIDOTTER

Feines Ragout vom Hummer mit Wagyu-Dotter-Schaum,
Kizami-Nori und Störkaviar

JAPANISCHE TOSHI-KOSHI BUCHWEIZENUDELN

mit geriebener Yamswurzel und Wachtelei

CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI SHIKI-STYLE

mit am Tisch geriebenem Hon-Wasabi

IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER BLACK COD

mit Myoga-Ingwer und hausgemachtem Sardellen-Furikake

VARIATION VOM

JAPANISCHEN A5 - MIYAZAKI - WAGYU

gebraten, geschmort und als Beef Tea

WALNUSS RING

Parfait und Mousse von der Walnuss,
mit eingelegtem Granny Smith und Walnuss-Saikyo-Miso Mochi

€ 325 PRO PERSON
optionale Weinbegleitung € 115



SHIKI

JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR



ONLINE RESERVATIONS AT WWW.SHIKI.AT
KRUGERSTRASSE 3, 1010 WIEN, AUSTRIA
INFO@SHIKI.AT, +43 1 512 73 97

NEW YEAR'S EVE CONCERT & GALA DINNER AT SHIKI

31ST DECEMBER 2024

starting at 7.00 pm

**AN OPERETTA GALA PROGRAM
FEATURING**

IVA SCHELL (SOPRANO)

with favourite operetta arias by
Johann Strauss jun., Franz Lehar, Emmerich Kalman and others

GALA MENU

OYSTER SHIKI STYLE

with ponzu and Nori vinaigrette

ATLANTIC LOBSTER & EGG YOLK

Lobster ragout with Wagyu-egg yolk-foam,
Kizami-nori and sturgeon caviar

JAPANESE TOSHI-KOSHI BUCKWHEAT NOODLES

with grated mountain yam and quail egg

CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI SHIKI-STYLE

with freshly grated Hon-wasabi

SAIKYO MISO-MARINATED BLACK COD

with myoga ginger and homemade anchovy-furikake

VARIATIONS OF

JAPANESE A5 - MIYAZAKI - WAGYU

grilled, braised and as beef tea

WALNUT RING

parfait and mousse of walnut with marinated Granny Smith
and walnut-saikyo-miso mochi

€ 325 PER PERSON
optional wine pairing € 115

WEIHNACHTSKONZERT & GALA DINNER IM SHIKI

17. DEZEMBER 2024

Beginn 19:00

KAMMERMUSIK HIGHLIGHTS

Erleben Sie unter anderem das wunderschöne

KLARINETTENQUINTETT KV. 581

von **W. A. MOZART**

mit

CHRISTOPH ZIMPER (Klarinette)

JOJI HATTORI (Violine)

ANTON SOROKOW (Violine)

GERHARD MARSCHNER (Viola)

ANTONIA STRAKA (Violoncello)

GALA-MENÜ

AUSTER IM SHIKI-STYLE

mit Ponzu und Nori Vinaigrette

SASHIMI VOM LABEL ROUGE LACHS

nachhaltig gezüchteter Lachs aus Schottland mit Ponzusauce, Daikon Tsukemono, Gurke, Norialgen und Ikura-Lachskaviar

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

mit am Tisch geriebenem Hon-Wasabi

WALDVIERTLER BIO-KARPFEN

gebraten, mit japanischer Miso-Würzbutter und in Soja geschmortem Daikon-Rettich

WEIHNACHTSENTE

rosa gebratene Brust von der Bio-Ente mit Pulled Duck-Gyoza-Taschen, Kürbis-Creme, Chicoree und Kanzuri

WIENER LEBKUCHENTÖRTCHEN

mit gebrannter Schokolade, Vanillemousse, weißem Schokoladen-Mochi, Kumquats und Vanille-Eis

€ 385 PRO PERSON inklusive Weinbegleitung



IVA SCHELL



ANTONIA STRAKA



CHRISTOPH ZIMPER



ANTON SOROKOW

GERHARD
MARSCHNER

JOJI HATTORI

CHRISTMAS CONCERT & GALA DINNER AT SHIKI

17TH DECEMBER 2024

starting at 7.00 pm

CHAMBER MUSIC HIGHLIGHTS

featuring the beautiful

CLARINET QUINTET K. 581

by **W. A. MOZART**

with

CHRISTOPH ZIMPER (clarinet)

JOJI HATTORI (violin)

ANTON SOROKOW (violin)

GERHARD MARSCHNER (viola)

ANTONIA STRAKA (cello)

GALA MENU

OYSTER SHIKI-STYLE

with ponzu and nori-vinaigrette

LABEL ROUGE SALMON SASHIMI

sustainably farmed Scottish salmon with Ponzu sauce, Daikon Tsukemono, cucumber, Nori seaweed and Ikura salmon caviar

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

with freshly grated Hon-wasabi

GRILLED ORGANIC AUSTRIAN CARP

with Japanese miso-spiced butter and soy-braised daikon-radish

CHRISTMAS DUCK

breast of organic duck, Gyoza dumplings filled with pulled duck, pumpkin cream, chicory and kanzuri

VIENNESE GINGERBREAD TARTELETTE

with caramelised chocolate cream, vanilla mousse, white chocolate mochi, kumquats and vanilla ice cream

€ 385 PER PERSON inclusive of wine pairing