

# **Presseinformation**

## Finest Interior Award für Japanese Fine Dining:

# BEHF gewinnt FINEST INTERIOR AWARD:contract mit Projekt SHIKI

Wien, am 20. März 2017. Seit zwei Jahren ist Joji Hattoris SHIKI in der Wiener Krugerstraße nicht nur für seine zeitgemäße Interpretation der traditionellen japanischen Haute Cuisine bekannt, sondern auch für die angenehme Atmosphäre des Restaurants. Das atmosphärisch-dezente Interieur punktete nun auch bei der Jury des international renommierten FINEST INTERIOR AWARD: Anfang des Jahres wurde das Wiener Architekturbüro BEHF Corporate Architects in der Kategorie "Restaurants" als einziger österreichischer Preisträger für das gelungene Konzept ausgezeichnet.

"Mit SHIKI wollten wir japanische Gastronomie in Österreich neu definieren. Die zurückhaltende, elegante Designsprache von BEHF fand hier die perfekte Umsetzung und wir freuen uns sehr, dass auch die Jury des FINEST INTERIOR AWARD von der großartigen Leistung der Designer überzeugt ist", so Joji Hattori, Gastgeber des SHIKI. BEHF Corporate Architects setzten den Anspruch des Restaurants harmonisch und zeitlos beim Interior Design um. Als Inspiration dienten nicht klassisch-japanische Restaurants, sondern exklusive Restaurants europäischer Küchenrichtungen in Tokio.

Die Anspielungen auf Japan bleiben dabei subtil: Die Farbgebung ist dezent und lässt somit den verschiedenen Materialien bei der Wirkung den Vortritt. So lassen unterschiedliche Oberflächen und somit auch optische Eindrücke jeden Bereich des Restaurants auf unterschiedliche Art erleben. Auf diese Weise wurde mit dem SHIKI auch in Architektur und Design einen Ort der Begegnung zweier Welten gestaltet. Im Brasserie- und Barbereich schaffen der helle Natursteinboden, feinmaschiges Kupfer an den Wänden, großzügige Glasfronten und die mit handgeschöpftem und handbemaltem japanischem Papier tapezierte Decke moderne Behaglichkeit in urbaner Atmosphäre. Über den mit schwarzem, matt spiegelnden Klavierlack beschichteten Korridor geht der Gast vorbei am Chef's Table mit Blick in die Küche weiter in den Fine Dining Bereich mit zwei Separées. Vor allem diesen Teil des SHIKI taucht das Beleuchtungskonzept des Lichtdesigners Philipp Metternich in eine besonders elegante Stimmung. Überraschende Raumeindrücke durch Spiegelungen und Lichtspiele finden sich auch beim Entrée oder dem spektakulären Abgang zu den WC-Räumlichkeiten, die hell und mit eleganten Möbeln ausgestattet

SHIKI

JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR

sind – besonders sind auch die Toiletten selbst, die mit original japanischen Toilettensitzen inklusive modernster

Technologie ausgestattet sind.

Weitere Informationen: www.shiki.at

**Der FINEST INTERIOR AWARD** 

Mit dem FINEST INTERIOR AWARD werden europaweit Architekten, Innenarchitekten und Ausstatter für

herausragende Arbeiten bei der professionellen, ganzheitlichen Einrichtung von neuen und revitalisierten

Objekten ausgezeichnet. Der FINEST INTERIOR AWARD:contract ehrt Projekte aus dem gewerblichen Bereich,

der FINEST INTERIOR AWARD:private wird an Projekte im privaten Bereich vergeben. Der FINEST INTERIOR

AWARD:contract wird in insgesamt 16 Kategorien verliehen. 2016 wurden 15 Preisträger aus Deutschland,

Österreich, der Schweiz, Polen und den Niederlanden geehrt. BEHF für SHIKI wurde als einziger Sieger aus

Österreich mit dem international renommierten Award ausgezeichnet.

**Credits:** 

*Architektur:* BEHF Corporate Architects

Sitzmöbel: Minotti, Wittmann, Gubi, Sancal, Neue Wiener Werkstätte

Bezugsstoffe: Kvadrat "Tokyo"

Metall-Elemente: Krobath, Haver&Boeker

Empfangspult: StoneslikeStones

Böden: Naturstein Mörz, Graniti Fiandre, Schatz

Wände und Decken: Neue Wiener Werkstätte, Nao Paper, Graniti Fiandre

Spiegelwände: Krobath

Wandleuchten: SLS

Teppich: Carpet Competence

Vorhänge: Kohlmaier

Küchenausstattung: Rostfrei

WC, Händetrockner, Waschtischarmaturen: Toto

Rückfragehinweis:

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

Mag. (FH) Martina Wenzel | Head Consultant | Tel. ++43/1/59950-0 | Mobil ++43/676/84905021 | Email martina.wenzel@currycom.com



#### 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 sowohl mittags als auch abends 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.

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

#### Auszeichnungen

SHIKI Japanese Fine Dining | Brasserie | Bar wurde 2017 mit 91 Punkten im Falstaff Restaurantguide, mit zwei Hauben im Gault Millau und vier Sternen im Gourmetguide A la Carte ausgezeichnet.

#### SHIKI Japanese Fine Dining | Brasserie | Bar

#### Öffnungszeiten:

Fine Dining: Di – Sa 12:00 – 24:00 (neu: auch mittags geöffnet)

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

Adresse: SHIKI, Krugerstraße 3, 1010 Wien | www.shiki.at

## **Bildmaterial**

## FINEST INTERIOR AWARD:contract Fotos:







© Bildbeschreibung & Fotocredit jeweils im Foto-Dateinamen | HiRes-Downloadlink: SHIKI Fotos FINEST INTERIOR AWARD 2016.zip

## Auswahl Restaurant-Fotos (weitere Fotos im ZIP-File)











© Bildbeschreibung & Fotocredit jeweils im Foto-Dateinamen | HiRes-Downloadlink: SHIKI Fotos Restaurant 2016.zip

## Auswahl Food-Fotos (weitere Fotos im ZIP-File)











© Bildbeschreibung & Fotocredit jeweils im Foto-Dateinamen | HiRes-Downloadlink: SHIKI Fotos Food 2016.zip

# SHIKI

JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR

# Auswahl Bar & Drinks (weitere Fotos im ZIP-File)











© Bildbeschreibung & Fotocredit jeweils im Foto-Dateinamen | HiRes-Downloadlink: SHIKI Fotos Bar-Drinks 2016.zip

## Auswahl Restaurant-Team (weitere Fotos im ZIP-File)











Alle Fotos © Andreas Riedmann | HiRes-Downloadlink: SHIKI Fotos Restaurant-Team 2016.zip

# Portraitfotos Joji Hattori

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