



**FINE DINING**

**SUMMER 2019**

SHIKI MEANS “FOUR SEASONS” OR “CONDUCTING” IN JAPANESE.

THE PROPRIETOR OF  
SHIKI JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR  
IS A JAPANESE CONDUCTOR.  
THE CUISINE OF SHIKI IS BASED ON REGIONAL  
AND SEASONAL FRESH INGREDIENTS.

PRICES IN EURO - ALL TAXES INCLUDED

## SHIKI CHOP STICKS

Japanese people prefer light weight chopsticks. Our exclusive chop sticks, which can be found in various luxury restaurants in Tokyo, are made of fresh wood without any chemical treatment.

Most wooden chopsticks world-wide are made of chemically washed wood waste. While the usage of wood waste might serve the conservation of the environment, the chemicals on the surface can have negative health effects as proven by many studies.

For environmental reasons, we kindly request our guests to keep their chop sticks between courses.

## WHY NO BREAD

A modern Japanese menu (including Kaiseki) contains very little carbohydrate. Normally, a small rice or noodle dish gets served at the very end of a course menu, just before the dessert.

However, since we opened SHIKI over three years ago, we were very often asked by our guests whether we could provide bread at the beginning of the meal which we were not prepared for as bread is not really Japanese.

Now we have decided to introduce a new SHIKI speciality as amuse-bouche at the start of your menu, which is

### **COOKED KOSHIHIKARI RICE WITH EXCLUSIVE PREMIUM NORI SHEETS, NORI-TSUKUDANI AND TARTARE OF THE DAY.**

With this, we are actually following an old tradition of the “Cha-Kaiseki” (=Kaiseki meal served at tea ceremonies) where a small amount of white cooked rice gets served often at the beginning.

I hope you will enjoy our modern Japanese cuisine,  
yours sincerely,

**Joji Hattori - proprietor of SHIKI**

### なぜコースの初めに白いご飯をお出しするか

「SHIKI」は西洋料理の要素も色々取り入れたフュージョン料理の店です。会席料理を含めた最近の日本のコース料理の場合は炭水化物をお食事の最後にお出しする方が普通です。

しかし西洋ではとにかく前菜の前にまずパンを食べる習慣があり、コースの最初に炭水化物を出して欲しいと言う希望がとても多いためこの秋からアミューズとして本日のタルタルと共に白いご飯、海苔と自家製の海苔のつくだ煮をお出しすることにいたしました。

日本でも茶懐石の場合は初めに少し白いご飯を出す伝統があります。

是非、当店の料理を楽しんでください。宜しく申し上げます。

服部譲二 (「SHIKI」オーナー)



## APERITIF SUGGESTIONS

食前ドリンク・サジェスチョン

### CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

**BOLL & CIE** Blanc de Blancs Extra Brut O,1l 16,50  
BOLL & CIE ブラン・デ・ブラン エクストラ・ブリュット

**GOBILLARD** Cuvée Prestige Millésimée O,1l 12,50  
ゴビヤール・キュヴェ・プレスティージュ・ミレジメ・シャンペン

**GOBILLARD** Prestige Rosé Millésimée O,1l 13,00  
ゴビヤール・プレスティージュ・ロゼ・ミレジメ・シャンペン

**VITTEAUT-ALBERTI** Crémant de Bourgogne O,1l 6,20  
ヴィットーアルベルティ・ブルゴーニュ産クレマン

### SHIKI SPECIAL COCKTAILS

#### MUSKATELLER SOUR 12,50

Gelber Muskateller (white wine), Japanese ROKU gin, verjus, fresh lemon juice  
ムスカテラー・サワー (白ワイン、サントリー「六」ジン、ヴェルジュ、フレッシュレモンジュース)

#### MELON KANPAI 15,50

Russian Standard Vodka, homemade melon liqueur,  
Ugo-no-Tsuki Junmai sake, yuzu juice, sugar syrup  
メロン・乾杯 (ウォッカ、自家製メロンリキュール、純米酒、柚子ジュース)

#### UMESHU SPRITZ 10,50

plum wine, Crémant de Bourgogne, soda water, lime, fresh mint leaves  
梅酒シュプリッツァー (梅酒、クレマン、ソーダウォーター、ライム、フレッシュミント)

#### SPARKLING ISLAND 12,50

homemade Rosé-Vermouth, elderberries,  
rose and hibiscus petals, Fever-Tree Tonic Water  
スパークリングアイランド (自家製ロゼワイン・ベルモット、エルダーベリー、トニックウォーター)

#### KYOTO DRIFT 14,50

Japanese KI-NO-BI gin from Kyoto, homemade turmeric liqueur,  
yuzu juice, fresh orange juice, caramel sirup  
京都ドリフト (京都のクラフトジン「季の美」、ウコン・リキュール、ゆずとオレンジジュース入り)

### NON-ALCOHOLIC DRINKS AND NATURAL JUICES

#### HOMEMADE LEMONADE OF THE SEASON 5,50

季節の自家製レモネード

#### YUZU SPRITZ 7

yuzu juice, soda water, Calpis G  
ゆずシュプリッツァー (ゆずジュース、ソーダ、カルピス)

#### WATERMELON ALE 7,50

fresh watermelon juice, fresh ginger and lemon juice, Calpis, Ginger Ale G  
ウォーターメロンエール (スイカ、生姜とレモンのジュース、カルピス、ジンジャーエール)

#### MOAHOF JUICES bottled for SHIKI O,25 l

**ORGANIC APPLE** アップル・ジュース 4,20

**ORGANIC APPLE-BLACK CURRANT** アップル・カシス・ジュース 4,90

**APRICOT NECTAR** アプリコット・ネクター 5,20



## FINE DINING MENU "SUMMER"

ファインダイニング・コースメニュー

### SUZUKI (SEA BASS) SASHIMI \*

with yellow pepper-yuzu emulsion, ponzu gel,  
Japanese myoga ginger, chilli and shiso cress ADF  
スズキの刺し身、ピーマン・柚子・ソース、ポン酢ジェル、ミョウガ、シソ

---

### BLUE LOBSTER AND BLACK TIGER PRAWNS

lemon-marinated raw blue lobster meat with prawn filled Sui-Gyoza  
fennel puree, sesame and lobster bisque ABDFLN  
ブルーロブスターのマリネ、黒海老の水餃子、フェネル・ピューレ、ロブスタービスク

---

### CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE \*

ABCFNDR

SHIKI-スタイル・コンテンポラリー寿司

---

### GRILLED WILD REINANKE \*

Reinanke, one of the most precious Austrian fish caught  
at Lake Millstatt, with edamame, Romano beans, marinated tomatoes,  
homemade fish skin chip, Kanzuri and tomato-dashi

DFLO

オーストリア・ミルシュタット湖で取れた天然の魚(ラインアンケ)のグリル

---

### ORGANIC PORC BELLY AND CUTTLEFISH

variations of organic Turopolje porc belly from lower Austria  
with grilled Matsusaka-cut cuttlefish and cuttlefish tempura,  
shishito pepper, yuzu-kosho and homemade "Sepi-yaki" sauce AFR  
オーストリア産オーガニック特上トゥロポリエ豚とイカ、シシトウと「セピ・焼き・ソース」

---

### MISO-MARINATED ORGANIC WILD CHICKEN \*

grilled breast of Austrian wild chicken with Tsukune, chicken liver and  
heart, chanterelle mushrooms, Perlina aubergines and miso jus

ACFGO - with lactose free dairy products

オーストリア産オーガニック・ワイルドチキンのグリル、シャンテレル・キノコと茄子添え

---

### CHOCOLATE & POPCORN \*

homemade chocolate-glazed "popcorns" with caramel-yuzu mousse,  
polenta cream, azuki bean mochi,  
lavender-vanilla ice cream and yuzu sorbet

CG - with lactose free dairy products

チョコレートグレイズ・自家製ポップコーン、キャラメル・柚子・ムース、  
ラベンダー・バニラ・アイスクリームと柚子・シャーベット添え

### 5 COURSES (DISHERS WITH \*) 92

5コースの場合 (星\*付きの料理のみ)

with wine pairing (including a glass of premium sake) +52

お任せワインペアリング付き (5種類)

with sake pairing 冷酒5種類ペアリングの場合 +75

Please be informed that each swap with a dish without star\*  
will be charged 10 Euros.

星\*の付いていない料理と交換した場合は  
10ユーロの料金がかかります。

### ALL 7 COURSES 125

全コース(7コース)を選んでいただいた場合

with large wine pairing (including a glass of super premium sake) +78

お任せワインペアリング付き (7種類)

with large sake pairing 冷酒7種類ペアリングの場合 +105



## VEGAN FINE DINING MENU "SUMMER"

ヴィーガン・ファインダイニング・コースメニュー

### PORTOBELLO MUSHROOM SASHIMI \*

ponzu-marinated mushroom slices with shiitake tsukudani, enoki mushroom tempura, kombu stripes and salty fingers VEGAN - AFO  
ポートベロマッシュルームの刺し身、エノキの天ぷらと椎茸の佃煮

---

### CUCUMBER SUMMER ROLL

rice flour roll filled with marinated cucumbers, root vegetables and ginger, water spinach, sesame cream, served with a chilled cucumber-seaweed-wasabi shot  
VEGAN - AFNO  
きゅうりと人参入り「夏巻き」、ほうれん草、胡麻クリーム、冷たいきゅうりスープ付き

---

### CONTEMPORARY VEGAN SUSHI SHIKI-STYLE \*

with freshly grated Hon-wasabi VEGAN - AFLN  
SHIKI-スタイル・コンテンポラリー精進寿司

---

### A "ZEN GARDEN" WITH BEANS AND PEAS \*

different bean and pea plants with su-miso, almonds and almond sauce on a bed of miso gravel VEGAN - AFH  
マメ多種類の「お庭」、アーモンドソース、味噌ぐず

---

### TAMARI-SOY-BRAISED JAPANESE RADISH

with mizuna, daikon cress, Takuan, tororo-imo and Wagarashi mustard seed sauce VEGAN - AFMO  
大根の醤油煮込み、水菜ととろろ芋添え、和がらしソース

---

### AUBERGINE AND ARTICHOKE \*

marinated Perlina aubergines with miso cream, poached artichoke base, soy-seared cherry tomatoes and shiso leaves  
VEGAN - AFO  
イタリアの茄子、味噌・クリーム、アーティチョークのベース、チェリートマト添え

---

### ICED MELON SOUP \*

chilled watermelon soup with marinated honeydew melon and cantaloupe, white tomato mousse, basil cress and basil sorbet  
VEGAN - O - lactose and gluten free  
冷たいスイカのスープ、メロンのマリネ、白いトマト・ムースとバジル・シャーベット

### 5 COURSES (DISHERS WITH \*) 78

5コースの場合 (星\*付きの料理のみ)  
with wine pairing (including a glass of premium sake) +52  
お任せワインペアリング付き (5種類)  
with sake pairing 冷酒5種類ペアリングの場合 +75

Please be informed that each swap with a dish without star\* or with a non-vegan dish will be charged 10 Euros.  
星\*の付いていない料理、又は ヴィーガンでない料理と交換した場合は 10ユーロの料金がかかります。

### ALL 7 COURSES 106

全コース (7コース) を選んでいただいた場合  
with large wine pairing (including a glass of super premium sake) +78  
お任せワインペアリング付き (7種類)  
with large sake pairing 冷酒7種類ペアリングの場合 +105



## WHITE WINE BY THE GLASS グラスワイン(白)

**2018 GRÜNER VELTLINER DAC** 0,125 l 5,50  
Ebner-Ebenauer / Weinviertel

**2018 RIESLING NUSSBERG GROSSLAGE** 0,125 l 5,70  
Fuhrgassl-Huber / Vienna

**2018 GELBER MUSKATELLER KLASSIK** 0,125 l 6,40  
Tement / South Styria

**2018 SAUVIGNON BLANC** 0,125 l 6,20  
Piribauer / Burgenland

**2017 CHOREY-LES-BEAUNE BLANC** 0,125 l 9,00  
Domaine Maillard / Burgundy (France)

**2016 CHENIN BLANC SAUMUR** 0,125 l 8,70  
Domaine Langlois-Chateau / Loire (France)

## ROSÉ WINE BY THE GLASS グラスワイン(ロゼ)

**2018 GRAIN DE GLACE CÔTES DE PROVENCE** 0,125 l 7,70  
Maîtres Vignerons / Provence (France)

## RED WINE BY THE GLASS グラスワイン(赤)

**2015 BLAUFRÄNKISCH RESERVE** 0,125 l 6,50  
Glatzer / Carnuntum

**2015 PINOT NOIR** 0,125 l 7,50  
Ebner-Ebenauer / Weinviertel

**2011 CABERNET SAUVIGNON** 0,125 l 11,50  
Krug / Thermenregion

**JOJI'S MATURE RED WINE OF THE DAY** 0,125 l 11,50 - 14,50  
Proprietor Joji Hattori, who cannot tolerate young red wines, offers his guests the opportunity to enjoy very mature red wines by the glass.

## DESSERT WINE AND PLUM WINE BY THE GLASS デザートワイン・梅酒

**SEEWINKEL BEERENAUSLESE** 6 cl 7,80  
Velich, Apetlon / Burgenland

**KISHU UME-SHU PLUM WINE** 6 cl 5,20  
Wakayama Prefecture (Japan)



## SAKE BY THE GLASS (COLD)

冷酒

**HARUSHIKA JUNMAI "CHO-KARAKUCHI"** 0,1 l 9,50

(pure rice sake - extra dry)

Harushika brewery / Nara prefecture

**UGO-NO-TSUKI SPECIAL JUNMAI** 0,1 l 12,50

(pure rice sake)

Aihara brewery / Hiroshima prefecture

**HARUSHIKA JUNMAI GINJO "FU-IN"** 0,1 l 13,50

(premium pure rice sake - Special Seal)

Harushika brewery / Nara prefecture

**HARUSHIKA JUNMAI DAI-GINJO** 0,1 l 18,50

(super-premium pure rice sake - Grand Cru)

Harushika brewery / Nara prefecture

**KATSUYAMA JUNMAI GINJO "KEN"** 0,1 l 19

(the award-winning "Grand Cru" among the Junmai Ginjo)

Katsuyama brewery / Miyagi prefecture

## SAKE (WARM)

熱燗

**HARUSHIKA FUTSU SHU "KINMON"** 0,1 l 8,50

Harushika brewery / Nara prefecture

## DRAFT BEER

生ビール (オーストリア産)

**OTTAKRINGER Gold Fassl PUR**

organic

0,2 l 2,70

0,33 l 3,90

**OTTAKRINGER Gold Fassl ZWICKL ROT**

unfiltered

0,2 l 2,70

0,33 l 3,90

## BEER (BOTTLES) FROM JAPAN

瓶ビール

**ASAHI SUPER DRY** 0,33 l 6,50

**KIRIN ICHIBAN** 0,33 l 6,00

**SAPPORO** 0,33 l 6,00

## NON-ALCOHOLIC BEER

ノンアルコールビール

**NULL KOMMA JOSEF** 0,33 l 4,00



## ALLERGENS

A

Gluten containing cereals and all other products containing gluten

B

Products containing crustaceans

C

Products containing eggs

D

Products containing fish

E

Products containing peanuts

F

Products containing soy beans

G

Products containing milk (including lactose)

H

Products containing tree nuts  
(such as walnut, hazelnut, almond etc.)

L

Products containing celery

M

Products containing mustard

N

Products containing sesame

O

Products containing sulphur dioxide

P

Products containing lupine

R

Products containing molluscs

We would like to inform you that in our Fine Dining restaurant  
there will be a cover charge of 4 Euros per person.

夜のカバーチャージお一人様4ユーロ