

Pressemitteilung – Kai Sushi Seefeld

Kai Sushi neu auch im Seefeld

Zürich, 04. Mai 2023

Die Urban Food Culture AG eröffnet am 20. März 2023 in der belebten Seefeldstrasse 40 ihr viertes Kai Sushi Restaurant, das ebenfalls durch Inhaber Amit Shama geführt wird. In einem stilvollen Ambiente wird neben dem klassischen Sushi, Hot Grill und Japanese Tapas neu auch Afternoon Tea und ab Mai auch Omakase gereicht.

Das neue Restaurant verfügt über 70 Sitzplätze im Innenbereich und 12 im Aussenbereich. Vom Design bleibt es dem, für Kai Sushi typischen, japanisch-minimalistischen Stil treu, die neuen runden Sitzelemente erinnern jedoch auch an ein American Diner und sollen zusammen mit den warmen Farben, den gebeizten Holz- und Terrazzosteinelementen für eine gemütliche Atmosphäre sorgen. Auch diesmal wurde das komplette Interieur Design und die Bauleitung von der Firma Dyer-Smith übernommen.

Das Food Angebot richtet sich ganz auf das Quartier Seefeld aus. Neben dem klassischen Angebot à la carte, das diverse Sushi Kreationen, grillierte Fisch- und Fleischgerichte und Nudelgerichte beinhaltet, wird neu am Nachmittag der sogenannte Afternoon Tea angeboten. Das klassische Tee-Konzept wird japanisch interpretiert, beispielsweise kann zu einem Matcha Latte eine Etagere mit belegten Buns, Sushiplatten und japanischen Petit Four bestellt werden.

Ab Mitte Mai wird eine weitere Neuigkeit eingeführt: das Omakase am eigens vorgesehenen Tresen im hinteren Bereich des Restaurants. Omakase ist eine traditionelle japanische Essensform und heisst wortwörtlich: "Ich überlasse es Ihnen". Bis zu acht Personen nehmen am Omakase Tresen Platz und geniessen ein 15 Gänge Menü, das direkt vor ihren Augen vom Sushimaster frisch zubereitet und serviert wird. Gast und Koch sind im ständigen Kontakt, wodurch ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis kreiert wird. Omakase wird auch mittags angeboten, dann jedoch in einer kompakteren Version mit weniger Gängen, dafür grösseren Portionen. Die Gerichte sind teils neue Kreationen, die nicht in der regulären Speisekarte zu finden sind.

Wie in den anderen Restaurants wird auch hier der hauseigene Delivery-Service und Take Away ausliefern. Gerade in den Sommermonaten wird dies bei den Gästen der Schwimmbäder in der Umgebung und durch die Nähe der Seepromenade beliebt sein.



Ansprechpartner

Amit Shama CEO & Founder Urban Food Culture AG contact@kaisushi.ch

Tel.: +41 78 626 06 29

Anhang

Fotos

Bitte entnehmen Sie Bilder in hoher Auflösung und Logos unserer Presseseite: www.kaisushi.ch/presse