



MASA HOME

Bestellungszeiten

Di - Sa : 12:00 - 21:00

So und Mo : Ruhetage

Bestellung bis einen Tag vorher.

Abholungszeiten

Di - Sa : 18:00 - 18:45

So und Mo : Ruhetage

Kontakt

Mail: info@masa-frankfurt.de

(Mit einer Bestätigung) 【12:00 - 21:00】

Tel.: +49(0)69 60666247 【18:00 - 21:00】

Adresse

Hanauer Landstraße 131
60314 Frankfurt am Main



Sie können unsere professionell zubereiteten kulinarischen Besonderheiten nun auch von zu Hause genießen. Unsere sorgfältig auserwählten MASA HOME-Menüs stehen dem preisgekrönten Geschmack, den Sie von unserem Restaurants kennen, in nichts nach. Gemeinsam haben Masa Oae und sein Chefsommelier ausgeklügelte Geschmackskompositionen zusammengestellt, die Sie ganz gemütlich vom eigenen Heim aus in die Welt der japanischen Köstlichkeiten eintauchen lassen werden.

You can now enjoy our professionally prepared culinary specialities from the comfort of your own home. Our carefully selected MASA HOME menus are on par with the award-winning flavours you've come to know from our restaurants. Together, Masa Oae and his head sommelier have put together sophisticated flavour compositions that will immerse you in the world of Japanese delicacies.

雅MIYABI (für 2 Personen empfohlen)

MIYABI wird Kunden empfohlen, die eine wunderbare Zeit mit ihren Liebsten verbringen möchten. Neben Vorspeisen, Sashimi und feinen Fischgerichten bieten wir exklusiv für MASA HOME-Besteller auch Wagyu-Trüffel-Rollen aus japanischem Wagyu-Rindfleisch an.

MIYABI is recommended to customers who want to spend a wonderful time with their loved ones. In addition to starters, sashimi and fine fish dishes, we also offer Wagyu truffle rolls made from Japanese Wagyu beef exclusively for MASA HOME customers.

小町KOMACHI (für 1 Person empfohlen)

KOMACHI ist eine kompakte Version des Inhalts von MIYABI und eignet sich hervorragend für eine Person. Neben Vorspeisen, Sashimi und Fisch- und Fleischgerichten ist in diesem Menü auch ein schmackhaftes Dessert enthalten.

KOMACHI is a compact version of MIYABI's delicacies and is perfect for one person. In addition to starters, sashimi, fish and meat dishes, this menu also includes a tasty dessert.

肴**SAKANA**

SAKANA ist eine Variationsauswahl an Vorspeisen, die es Ihnen ermöglicht durch auserlesene kulinarische Kleinigkeiten die Essenz unseres Restaurants im eigenen Heim zu genießen. Dieses Menü ist für diejenigen zu empfehlen, die feines japanisches Essen in moderaten Mengen genießen wollen.

SAKANA is a variation selection of starters that allows you to enjoy the essence of our restaurant in your own home through exquisite culinary trifles. This menu is recommended for those who want to enjoy fine Japanese food in moderate quantities.

寿司**SUSHI**

Unser auserlesenes Sushi entfaltet durch die Verwendung von feinstem AKAZU-Essig für den Reis und sorgfältig ausgewähltem Fisch einen unvergleichlichen Geschmack. Jedes Stück Sushi wird von Masaru Oae mit Original-Sojasauce abgestimmt, um die perfekte Geschmacksbalance zu erzielen. Unser hausgemachtes Gari ist ergänzenden zu dem Sushi erhältlich. Für zwei oder mehr Personen empfehlen wir das **MASA DELUXE** Menü.

Our exquisite sushi is made with the finest AKAZU vinegar for the rice and carefully selected fish for an incomparable taste. Each piece of sushi is matched by Masaru Oae with original soy sauce to achieve the perfect balance of flavours. Our homemade gari is available to complement the sushi. For two or more people, we recommend the **MASA DELUXE** menu.

Warum probieren Sie nicht **Sake** zu Ihrer Bestellung?

Unser japanischer Sommelier hat die beste Sake Begleitung passend zu jedem Gericht kombiniert.

Why not try **sake** with your order?

Our Japanese sommelier has matched the best sake accompaniment to each dish.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Chef Koch MASARU OAE



Angebot 1 MASA BOX

雅

MASA BOX MIYABI

Ein spezieller Genuss vom Chef Koch Masaru Oae

280 €

Für 2 Personen geeignet

前菜

Vorspeise Variationen

7 Sorten

+

Gegrillter Aal auf Eiersoufflee (**MASA Spezialität**)

Thunfisch Tartar mit Kaviar (**MASA Spezialität**)

刺身

SASHIMI

SASHIMI-Variation 3 Sorten (jeweils 2 Stück)

寿司

SUSHI

SUSHI-Variation 3 Sorten

WAGYU-Rind Roll mit Trüffel (**only for MASA BOX**)

魚

Fischgericht

Im SAIKYO-MISO eingelegter Kabeljau

肉

Fleischgericht

Geschmortes Rindfleisch Short Ribs mit Pilz-MISO-Soße

デザート

Dessert

MATCHA-Torte

小菓子

Petit Four

3 Sorten

Jeder Gang ist 2x enthalten.



Allergien und Vorlieben

Ein rein veganes oder kein Fisch, laktosefreies (ohne Butter) Glutenfreies (kein Sojasoße) Geschmackserlebnis können wir Ihnen leider nicht bieten. Danke für Ihr Verständnis.

Allergies and preferences

Unfortunately, we cannot offer you a purely vegan or no fish, lactose-free (no butter) gluten-free (no soy sauce) taste experience. Thank you for your understanding.

Angebot 2 MASA BOX

小町

MASA BOX KOMACHI

Ein spezieller Genuss vom Chef Koch Masaru Oae

98 €

Für 1 Person geeignet



前菜

Vorspeise Variationen

5 Sorten

刺身

SASHIMI

SASHIMI-Variation 3 Sorten (jeweils 2 Stück)

寿司

SUSHI

SUSHI-Variation 4 Sorten
Spicy HAMACHI roll

魚

Fischgericht

Im SAIKYO-MISO eingelegter Kabeljau

肉

Fleischgericht

Geschmortes Rindfleisch Short Ribs mit Pilz MISO Soße

小菓子

Petit Four

3 Sorten

Allergien und Vorlieben

Ein rein veganes oder kein Fisch, laktosefreies (ohne Butter) Glutenfreies (kein Sojasoße) Geschmackserlebnis können wir Ihnen leider nicht bieten. Danke für Ihr Verständnis.

Allergies and preferences

Unfortunately, we cannot offer you a purely vegan or no fish, lactose-free (no butter) gluten-free (no soy sauce) taste experience. Thank you for your understanding.

Angebot 3 MASA BOX

MASA BOX SAKANA

Ein spezieller Genuss vom Chef Koch Masaru Oae



75 €

前菜

Vorspeise Variationen

7 Sorten

+

Gegrillter Aal auf Eiersoufflee (**MASA Spezialität**)

Thunfisch Tartar mit Kaviar (**MASA Spezialität**)

Jeder Gang ist 2x enthalten.

Allergien und Vorlieben

Ein rein veganes oder kein Fisch, laktosefreies (ohne Butter) Glutenfreies (kein Sojasoße) Geschmackserlebnis können wir Ihnen leider nicht bieten. Danke für Ihr Verständnis.

Allergies and preferences

Unfortunately, we cannot offer you a purely vegan or no fish, lactose-free (no butter) gluten-free (no soy sauce) taste experience. Thank you for your understanding.

Angebot 4 MASA SUSHI

MASA DELUXE

SUSHI&SASHIMI BOX "MASA Deluxe" (für 2 Personen)

NIGIRI SUSHI 5 Sorten (18 Stück), 3 Roll (jeweils 6 Stück), SASHIMI 4 Sorten (jeweils 4 Stück)

198 €



Allergien und Vorlieben

Ein rein veganes oder kein Fisch, laktosefreies (ohne Butter) Glutenfreies (kein Sojasaße) Geschmackserlebnis können wir Ihnen leider nicht bieten. Danke für Ihr Verständnis.

Allergies and preferences

Unfortunately, we cannot offer you a purely vegan or no fish, lactose-free (no butter) gluten-free (no soy sauce) taste experience. Thank you for your understanding.

AKASU-Essig

Wir verwenden für unser SUSHI qualitativ hochwertigen roten AKASU-Essig. Die Zubereitung von Sushi mit diesem Essig erfreut sich in Japan großer Beliebtheit, da der AKASU-Essig durch seine kräftige UMAMI Note besticht, die ihm einen außergewöhnlichen Geschmack verleiht. Gewonnen wird er durch Fermentation aus gereiftem Sake Trester. Durch die lange Reifung entwickelt er einen runden Geschmack und edle Aromen. Seit jeher gilt der rote AKASU-Essig daher als bester Essig für die Zubereitung von SUSHI.

GARI

Unser eingelegter Ingwer, auch GARI genannt, wird sorgfältig von uns in eigener Herstellung produziert und hat daher einen unverkennbaren und einzigartigen Geschmack. Im Vergleich zu den gängigen Fertigprodukten werden selbstverständlich keine Zusatzstoffe von uns verwendet, sodass sich die natürlichen Aromen im Gaumen entfalten können. Die Ingwerscheiben neutralisieren den Mund und dienen dazu, die Geschmacksnerven auf eine neue SUSHI-Sorte vorzubereiten. Unser selbsthergestellter Ingwer wird zu jedem SUSHI und SASHIMI serviert.

Sojasoße

Durch das Anreichern unserer geschmackvollen Sojasoße mit einer Dashi-Brühe aus Kombu-Algen und Bonitoflocken wird ein besonderer Geschmack freigesetzt, der das Sushi-Erlebnis hervorragend abrundet. Unsere Sojasoße passt perfekt zu unserem dazu servierten Wasabi.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung
Ihr MASA Japanese Cuisine-Team

大饗優

NIGIRI SUSHI & SASHIMI a la carte

Price is valid for one piece

€

トロ

Fetter Thunfisch (Mittelmeer) 12

Fatty tuna

赤身

Thunfisch (Mittelmeer) 10

Tuna

うなぎ

Taiwanesischer Aal 10

Eel

はまち

Japanische Gelbschwanzmakrele 10

Japanese yellowtail

帆立

Schottische Jakobsmuschel 10

Scottish scallop

鮭

Schottischer Lachs 8

Scottish salmon

いくら

Alaska Lachsrogen 12

Salmon roe

海老

Gekochte Gambas 10

Shrimp

真鯛

Rote Dorade 10

Red sea bream

MAKI SUSHI a la carte

Price is valid for one roll(6pieces)

€

スパイシーボストンロール

Spicy Boston roll 18
(tuna & avocado)

スパイシーハマチロール

Spicy HAMACHI roll 18
(yellow tail & avocado)

アラスカロール

Alaska roll 18
(salmon & avocado)

デラックスロール

Deluxe roll 20
(five sorts of fish)

海老天ロール

Shrimp TEMPURA roll 20

ソフトシェルクラブロール

Soft shell crab roll 22

鮭巻

Salmon roll 10

鉄火巻

Tuna roll 12

鉄火巻 (トロ)

Fatty tuna roll 14

ネギトロ巻

NEGITORO roll 18
(tuna & green onion)

カッパ巻

KAPPA roll 8
(cucumber)

アボカド巻

Avocado roll 8

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Hinweise zur Bestellung

- Bitte geben Sie Ihre Bestellung mindestens einen Tag im Voraus auf.
- Am Tag der Bestellung kommen Sie bitte zwischen 18:00 und 18:45 Uhr zur Abholung.
- Die Lieferung ist derzeit nicht möglich.
- Bitte beachten Sie, dass wir Stornierungen nach 13:00 Uhr am Tag der Veranstaltung nicht mehr akzeptieren können. Stornierungen können nicht per Telefon oder E-Mail vorgenommen werden. Bitte stornieren Sie auf der Bestellseite.

Allergien und Vorlieben

Ein rein veganes oder kein Fisch, laktosefreies (ohne Butter) Glutenfreies (kein Sojasoße) Geschmackserlebnis können wir Ihnen leider nicht bieten.

Danke für Ihr Verständnis.

Ihr Masa-Team