

Omakase Menü

MASARU OAE

Grüß aus der Küche
2 Sorten

Vorspeise
Jakobsmuschel

SASHIMI
4 Sorten

Vorspeise Variationen
Aal | Spargel | Oktopus | Okura
MYOGA-Ingwer | YAMAMOMO-Pflaume

Kleine Auszeit

Kaviar
Japanischer Gelbschwanzmakrele

Fisch
Kabeljau

SUSHI
4 Sorten

Fleisch
Flanksteak aus Australien
or
Lendenstück vom TORIYAMA-WAGYU(+60€)

Dessert
SHISO & Himbeere

Süßes Finale
3 Sorten

Omakase Menü 198€

Omakase Short Menü 168€

(ohne Kaviar und Fisch Gänge)

Eine individuelle Menüauswahl führt zu Anpassungen des Menüpreises.

Last Order: 20:30

Rein vegane, laktosefreie bzw. glutenfreie oder keine Fisch bzw. keine Eier enthaltenden Speisen können wir Ihnen leider nicht anbieten.

Unfortunately, we can not offer you vegan, fish-free, egg-free, lactose-free or gluten-free dishes.

Bei Fragen über Allergien und Zusatzstoffe in unseren Gerichten und Getränken gibt unser Personal gerne Auskunft.

SPECIALS

Zusätzliche Empfehlungen zum OMAKASE Menü

Additional recommendations for the OMAKASE menu

Aal - SUSHI 1 Stück	10
Eel - SUSHI 1 piece	
<u>Nach dem SUSHI-Gang / After the SUSHI</u>	
Lendenstück vom TORIYAMA-WAGYU	<u>Fleischgericht zum Aufpreis von 60</u>
TORIYAMA-WAGYU sirloin	<u>meat dish for an extra charge of 60</u>
Weinbegleitung / Wine-Pairing	
Weine & Sake	95
Weine & Sake Short	85
+Wein für WAGYU	15
<u>Zu dem süßen Finale wird kein Wein und Sake serviert. / No wine or sake is served with the sweet finale.</u>	

Omakase Menü MASARU OAE

ENGLISH

Grüß aus der Küche
2 Sorten

Starter
Scallop

SASHIMI
4 sorts

Starter Variation
Eel | Asparagus | Octopus | Okura
MYOGA-ginger | YAMAMOMO-plum | Sesame-TOFU

A little time-out

Caviar
Japanese yellow tail

Fish
Cod

SUSHI
4 sorts

Fleisch
Flanksteak from Australia
or
TORIYAMA-WAGYU sirloin(+60€)

Dessert
SHISO & Raspberry

Süßes Finale
3 sorts