

Omakase Menü MASARU OAE

Gruß aus der Küche
2 Sorten

Vorspeise
Langoustine

SASHIMI
4 Sorten

Vorspeise Variationen
Aal | Spaghettikürbis | Tintenfisch |
MYOGA-Ingwer | YAMAMOMO-Pflaume

Kleine Auszeit

Kaviar
Japanischer Gelbschwanzmakrele

Fisch
Kabeljau

SUSHI
4 Sorten

Fleisch
Kalb aus Holland
or
Lendenstück vom TORIYAMA-WAGYU(+60€)

Dessert
MONAKA

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 Allergen 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

Nach dem SUSHI-Gang / After the SUSHI

Lendenstück vom TORIYAMA-WAGYU
TORIYAMA-WAGYU sirloin

Fleischgericht zum Aufpreis von 60
meat dish for an extra charge of 60

Weinbegleitung / Wine-Pairing

Weine & Sake 95

Weine & Sake Short 85

+Wein für WAGYU 15

Zu dem süßen Finale wird kein Wein und Sake serviert. / No wine or sake is served with the sweet finale.

Omakase Menü MASARU OAE

ENGLISH

Amuse-bouche
2 Sorten

Starter
Langoustine

SASHIMI
4 sorts

Starter Variation
Eel | Spaghetti Squash | Squid |
MYOGA-ginger| YAMAMOMO-plum

A little time-out

Caviar
Japanese yellow tail

Fish
Cod

SUSHI
4 sorts

Fleisch
Veal from Holland
or
TORIYAMA-WAGYU sirloin(+60€)

Dessert
MONAKA

Süßes Finale
3 sorts