

Omakase Menü

MASARU OAE

Gruß aus der Küche
2 Sorten

Vorspeisen

2 Vorspeisen, zubereitet von Masaru Oae an diesem Tag

Suppe

MISO-Cappuccino

SUSHI

4 Sorten

Fleisch

Heutiges Fleischgericht

or

Lendenstück vom TORIYAMA-WAGYU(+60€)

Dessert

Heutiges Dessert

Süßes Finale

3 Sorten

Omakase Menü 115€

Last Order: 13:30

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	
<i><u>Nach dem SUSHI-Gang / After the SUSHI</u></i>	

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	70
+Wein für WAGYU	15
<i><u>Zu dem süßen Finale wird kein Wein und Sake serviert. / No wine or sake is served with the sweet finale.</u></i>	

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Omakase Menü MASARU OAE

ENGLISH

Amuse-bouche
2 Sorten

Starters

2 starters prepared on the day by Masaru Oae

Soup
MISO-Cappuccino

SUSHI
4 sorts

Meat
Today's meat dish
or
TORIYAMA-WAGYU sirloin(+60€)

Dessert
Today's dessert

Süßes Finale
3 sorts