

Omakase Menü MASARU OAE

Gruß aus der Küche
2 Sorten

Vorspeise
Jakobsmuscheln

SASHIMI
4 Sorten

Vorspeisen Variationen
Aal | Salmon | Garnele |
YAMAMOMO-Pflaume | Sesam-TOFU

Kleine Auszeit

Kaviar
Japanische Gelbschwanzmakrele

Fisch
Wolfsbarsch

SUSHI
4 Sorten

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

Dessert
TOFU & 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 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 sorts

Starter
Scallops

SASHIMI
4 sorts

Starter Variation
Eel | Salmon | Shrimp |
YAMAMOMO Plum | Sesam TOFU

A little time-out

Caviar
Japanese Yellowtail

Fish
Sea Bass

SUSHI
4 sorts

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

Dessert
TOFU & Raspberry

Süßes Finale
3 sorts