

Omakase Menü MASARU OAE

Gruß aus der Küche
2 Sorten

Vorspeise
Schnee Krabbe | YUBA

SASHIMI
4 Sorten

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

Kleine Auszeit

Kaviar
Japanische Gelbschwanzmakrele

Fisch
Heilbutt

SUSHI
4 Sorten

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

Dessert
Weiße Sesam & Feige

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 Menü 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

Snow Crab | YUBA

SASHIMI

4 sorts

Starter Variation

Eel | Salmon | Shrimp | Duck
YAMAMOMO | Sesam TOFU

A little time-out

Caviar

Japanese Yellowtail

Fish

Halibut

SUSHI

4 sorts

Fleisch

Flank Steak from Australia

or

TORIYAMA-WAGYU sirloin(+60 €)

Dessert

White Sesame & Fig

Süßes Finale

3 sorts