

Omakase Menü

MASARU OAE

Gruß aus der Küche
2 Sorten

Vorspeise
Garnele | Feige

SASHIMI
4 Sorten

Vorspeisen Variationen
Aal | Jakobsmuschel | Oktopus
YAMAMOMO | MYOGA | MATSUKAZE

Kleine Auszeit

Kaviar
Japanische Gelbschwanzmakrele

Fisch
Kabeljau

SUSHI
4 Sorten

Fleisch
US Flat Iron Steak (Misuji)
zartes Teilstück aus der Rinderschulter
or
Lendenstück vom TORIYAMA-WAGYU(+60 €)

Dessert
Portwein & Apfel

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

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
Shrimp | Fig

SASHIMI
4 sorts

Starter Variation
Eel | Scallop | Octopus
YAMAMOMO | MYOGA | MATSUKAZE

A little time-out

Caviar
Japanese Yellowtail

Fish
Cod

SUSHI
4 sorts

Fleisch
US Flat Iron Steak (Misuji)
Delicate cut from the beef shoulder
or
TORIYAMA-WAGYU sirloin(+60 €)

Dessert
Port Wine & Apple

Süßes Finale
3 sorts