

Omakase Menü MASARU OAE

**Gruß aus der Küche
3 Sorten**

**Vorspeisen Variationen
Jakobsmuschel | Oktopus**

YAMAMOMO | MYOGA | MATSUKAZE

Kaviar mit japanischer Gelbschwanzmakrele*

Gegrillter Aal auf Eier-Soufflé*

*unsere Spezialität

**SASHIMI
4 Sorten**

**Fisch
Kabeljau**

**SUSHI
4 Sorten**

**Fleisch
US Flat Iron Steak (Misugi)
zartes Teilstück aus der Rinderschulter**

oder

Lendenstück vom TORIYAMA-WAGYU(+65 €)

**Dessert
Portwein & Apfel**

**Süßes Finale
3 Sorten**

Omakase Menü 198€

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 65
TORIYAMA-WAGYU sirloin meat dish for an extra charge of 65

Weinbegleitung / Wine-Pairing 98

Weine & Sake

+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

3 sorts

Starter Variation

Scallop | Octopus

YAMAMOMO | MYOGA | MATSUKAZE

Caviar with Japanese Yellowtail*

Grilled Eel on Egg Soufflé*

*our specialty

SASHIMI

4 sorts

Fish

Cod

SUSHI

4 sorts

Fleisch

US Flat Iron Steak (Misuji)

Delicate cut from the beef shoulder

or

TORIYAMA-WAGYU sirloin(+65 €)

Dessert

Port Wine & Apple

Süßes Finale

3 sorts