

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 (Misuji)

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
TORIYAMA-WAGYU sirloin

Fleischgericht zum Aufpreis von 65
meat dish for an extra charge of 65

Weinbegleitung / Wine-Pairing

Weine & Sake 98

+Wein für WAGYU 15

*Zu dem süßen Finale wird kein Wein und Sake serviert. / No wine or sake is served with
the sweet finale.*

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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