

# Omakase Menü MASARU OAE

Gruß aus der Küche  
3 Sorten

**Vorspeisen Variationen**  
Jakobsmuschel | Oktopus  
YAMAMOMO | MYOGA | MATSUKAZE  
Kaviar\*  
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\*

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