

Omakase Menü MASARU OAE

Gruß aus der Küche
3 Sorten

Vorspeisen Variationen
Petersilie-TOFU | Garnele | Taro
YAMAMOMO | MYOGA | YUBA
Kaviar*
Gegrillter Aal auf Eier-Soufflé*

*unsere Spezialität

SASHIMI
5 Sorten

Fisch
Adlerfisch

SUSHI
4 Sorten

Fleisch
Rinderfilet aus Galizia “txogitxu”
oder
Lendenstück vom TORIYAMA-WAGYU(+65 €)

Dessert
MATCHA & AMAZAKE

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	
<i><u>Nach dem SUSHI-Gang / After the SUSHI</u></i>	

Lendenstück vom TORIYAMA-WAGYU	<u>Fleischgericht zum Aufpreis von 65</u>
TORIYAMA-WAGYU sirloin	<u>meat dish for an extra charge of 65</u>

Weinbegleitung / Wine-Pairing	
Weine & Sake	98
+Wein für WAGYU	15
<i><u>Zu dem süßen Finale wird kein Wein und Sake serviert. / No wine or sake is served with the sweet finale.</u></i>	

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Omakase Menü

ENGLISH

MASARU OAE

Amuse-bouche

3 sorts

Starter Variation

Parsley-TOFU | Scrimp | Taro
YAMAMOMO | MYOGA | YUBA

Caviar*

Grilled Eel on Egg Soufflé*

*our specialty

SASHIMI

5 sorts

Fish

Meagre

SUSHI

4 sorts

Fleisch

Fillet of beef from Galicia "txogitxu"

or

TORIYAMA-WAGYU sirloin(+65 €)

Dessert

MATCHA & AMAZAKI

Süßes Finale

3 sorts