

Omakase Menü MASARU OAE

Gruß aus der Küche
3 Sorten

Vorspeisen Variationen
Bambussprosse | Oktopus | Spargel
YAMAMOMO | MYOGA | YUBA & Raps
Kaviar*

Gegrillter Aal auf Eier-Soufflé*

*unsere Spezialität

SASHIMI

5 Sorten

Fisch

Rotbarsch

SUSHI

4 Sorten

Fleisch

US Flanksteak

oder

Lendenstück vom TORIYAMA-WAGYU(+65 €)

Dessert

MONAKA

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 Allergene 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 MASARU OAE

ENGLISH

Amuse-bouche
3 Varieties

Appetizer Variation
Bamboo Shoot | Octopus | Asparagus
YAMAMOMO | MYOGA | YUBA & Rapeseed Blossom
Caviar*
Grilled Eel on Egg Soufflé*
*our specialty

SASHIMI
5 Varieties

Fish
Redfish

SUSHI
4 Varieties

Meat
US Flank Steak
or
TORIYAMA-WAGYU sirloin(+65 €)

Dessert
MONAKA

Sweet Finale
3 Delights