

Omakase Menü

MASARU OAE

Gruß aus der Küche
3 Sorten

Vorspeisen Variationen
Schneekrabbe | Tintenfisch | Okura
MYOGA | Sesam-TOFU
Kaviar*
Gegrillter Aal auf Eier-Soufflé*
*unsere Spezialität

SASHIMI
5 Sorten

Fisch
Wolfsbarsch

SUSHI
4 Sorten

Fleisch
Kalb aus Deutschland
oder
Lendenstück vom TORIYAMA-WAGYU(+ 65 €)

Dessert
Litschi & SHISO 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 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
Nach dem SUSHI-Gang / After the SUSHI

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

Weinbegleitung / Wine-Pairing
Weine & Sake 105
+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 Varieties

Appetizer Variation

Snow crab | Squid | Okra

MYOGA | Sesame TOFU

Caviar*

Grilled Eel on Egg Soufflé*

*our specialty

SASHIMI

5 Varieties

Fish

Sea bass

SUSHI

4 Varieties

Meat

Veal from Germany

or

TORIYAMA-WAGYU sirloin(+ 65 €)

Dessert

Lychee & Shiso apple

Sweet Finale

3 Delights