

Omakase Menü MASARU OAE

Gruß aus der Küche
3 Sorten

Vorspeisen Variationen

Ente | Garnele | Tomate

MYOGA | YAMAMOMO | Schwarze EDAMAME

Kaviar*

Gegrillter Aal auf Eier-Soufflé*

*unsere Spezialität

SASHIMI

5 Sorten

Fisch

Kabeljau

SUSHI

4 Sorten

Fleisch

US Flanksteak

oder

Lendenstück vom TORIYAMA-WAGYU(+ 65 €)

Dessert

MATCHA | Wassermelone | HOJI-Tee

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	105
+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
Duck | Shrimp | Tomato
MYOGA | YAMAMOMO | Black EDAMAME
Caviar*
Grilled Eel on Egg Soufflé*
*our specialty

SASHIMI
5 Varieties

Fish
Cod

SUSHI
4 Varieties

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

Dessert
MATCHA | Watermelon | HOJI-tea

Sweet Finale
3 Delights