



THE SAKAI

OMAKASE-MENÜ

85€

✿ *Vorspeisen*

Macaron mit Lachs-Miso-Creme
Jakobsmuscheln und Gurke in Yuzu-Pfeffer-Soße
Auster im Tempura-Teigmantel mit Kaviar
Blumenkohl-Süppchen

✿ *Sushi und Sashimi*

* *Sushi – Tunfischvariationen*

Chutoro – Akami - Negitoro

* *Sashimi*

Tunfisch

Lachs

* *Osaka-Sushi*

Sushi nach Osaka-Art mit Aal, Lachs und Seebrasse

✿ *Zwischengang*

Gebratener Kabeljau in Yuanyaki-Style, dazu The Sakai originelle Ponzu-Sahne

✿ *Sushi-THE-SAKAI-Special*

Gekochte Garnele mit Trüffelcreme
Lachs mit Ponzucreme
Makrele mit Ingwer
Hamachi(Gelbschwanzmakrele) mit Jalapeño-Chilischote
Bonito-Tunfisch mit Zwiebel
Krebs und Avocado

✿ *Fleischgericht*

Kalbssteak mit hausorigineller Teriyaki-Soße

✿ *Nachtisch*

Mochi-Eis
Brownie aus Rubyschokolade mit Erdbeersoße
Matchakuchen mit Rohrzuckersyrup und Kinako

Liebe Gäste, falls Sie Lebensmittelallergien haben, informieren Sie bitte unserm Service darüber.

Preis in € Inkl. MwSt.



THE SAKAI

Was ist OMAKASE?

Omakase ist eine japanische Essenstradition, bei welcher Zutaten und Zubereitung vom Koch ausgewählt und den Gästen serviert wird. Setzt man sich an die Theke, so kann der Koch zum erwünschten Zeitpunkt der Gäste das Essen servieren. Denn vor allem Sushi kann man am besten genießen, wenn es frisch zubereitet, einzeln serviert wird und man zudem noch bei der Zubereitung zuschauen kann. Dieser in Japan sogenannte „Ginza-Style“ ist wohl die beste Art Sushi zu genießen.

In Europa gibt es noch sehr wenige Restaurants mit Omakase-Menü. Hier können Sie den außergewöhnlichen „Ginza-Style“ erleben und echtes japanisches Sushi genießen! Frisch zubereitet vom Sushi-Meister Hiro Sakai, Inhaber von 4 beliebten Sushi Restaurant in der Nähe von Tokyo!

Liebe Gäste, falls Sie Lebensmittelallergien haben, informieren Sie bitte unserm Service darüber.

Preis in € Inkl. MwSt.