

DER CHEF HINTER MASU

Mario Zacares

SUSHI CHEF / GRÜNDER VON MASU

Seit über 20 Jahren widme ich mich der japanischen Küche. Mein Weg führte mich nach Japan und in renommierte Restaurants und Luxushotels Europas.

Heute bringe ich mit MASU diese Erfahrung an Ihren Tisch: persönlich, präzise und mit einem kompromisslosen Fokus auf das Produkt.



MARIO ZACARES · SALZBURG

20+

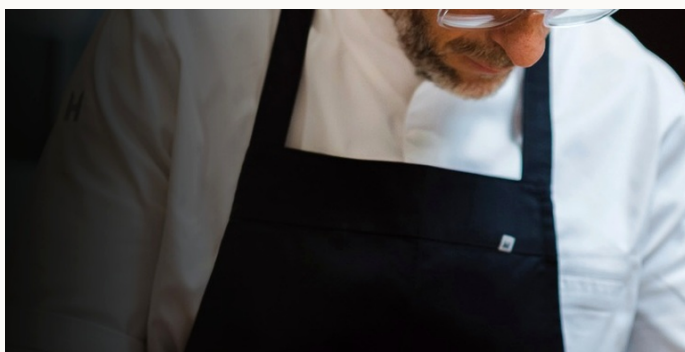
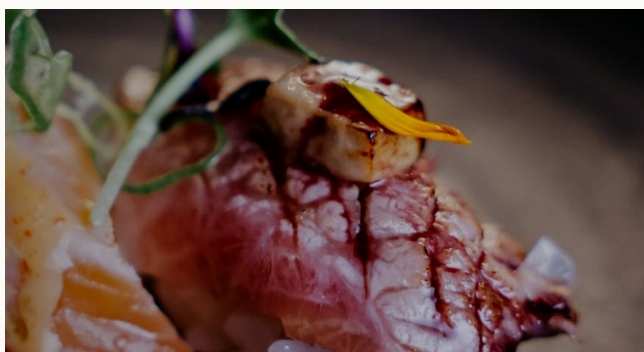
JAHRE ERFAHRUNG

JAPAN

& EUROPA

MASU

PRIVATE OMAKASE



JAPANISCHE PRÄZISION. PERSÖNLICH SERVIERT.

MEIN WEG

Erfahrung & Handschrift

Ausgewählte Stationen meiner internationalen Laufbahn.

NOBU MATSUHISA

Japanische Sushi-Küche, Technik und Präzision.

ZUMA KITZBÜHEL

Japanisches Fine Dining im internationalen Umfeld.

W VERBIER • SCHWEIZ

Head Sushi Chef in der Luxushotellerie.

SCHLOSSHOTEL FISS • TIROL

Head Sushi Chef, Teamführung und Menügestaltung.

KEMPINSKI • ST. MORITZ

Sushi-Küche im gehobenen Hotelbereich.

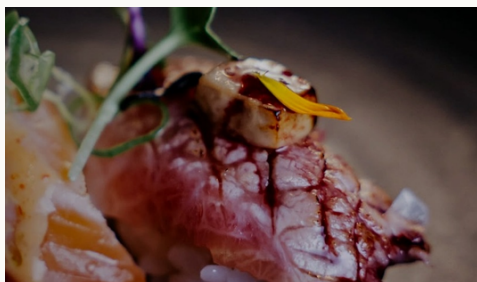
INTERCONTINENTAL • DAVOS

Japanische Küche im internationalen Hotelkontext.

MEINE PHILOSOPHIE

Weniger Inszenierung. Mehr Handwerk.

Saisonale Produkte, sorgfältige Zubereitung und ein direkter Austausch mit meinen Gästen. Jedes Menü entsteht mit Respekt vor der japanischen Küche.



MASU / PRIVATE OMAKASE

Privates Omakase für Sie und Ihre Gäste.

chefmario.at

Salzburg • Austria • Worldwide

THE CHEF BEHIND MASU

Mario Zacares

SUSHI CHEF / FOUNDER OF MASU

For over 20 years, I have dedicated myself to Japanese cuisine. My journey has taken me to Japan and to renowned restaurants and luxury hotels across Europe.

Today, through MASU, I bring that experience to your table: personal, precise and with an uncompromising focus on ingredients.



MARIO ZACARES · SALZBURG

20+

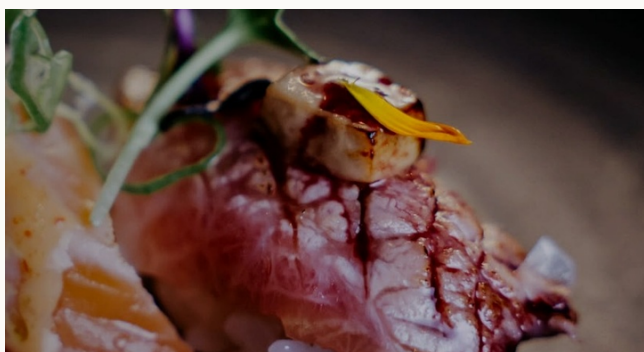
YEARS OF EXPERIENCE

JAPAN

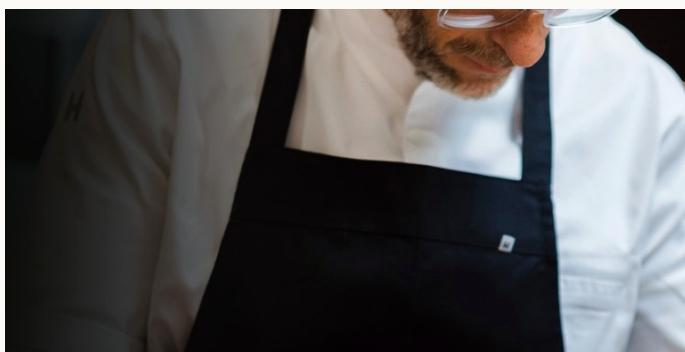
& EUROPE

MASU

PRIVATE OMAKASE



JAPANESE PRECISION. PERSONALLY SERVED.



MY JOURNEY

Experience & Craft

Selected highlights from my international career.

NOBU MATSUHISA

Japanese sushi cuisine, technique and precision.

ZUMA KITZBÜHEL

Japanese fine dining in an international setting.

W VERBIER • SWITZERLAND

Head Sushi Chef in luxury hospitality.

SCHLOSSHOTEL FISS • TYROL

Head Sushi Chef, team leadership and menus.

KEMPINSKI • ST. MORITZ

Sushi cuisine in luxury hospitality.

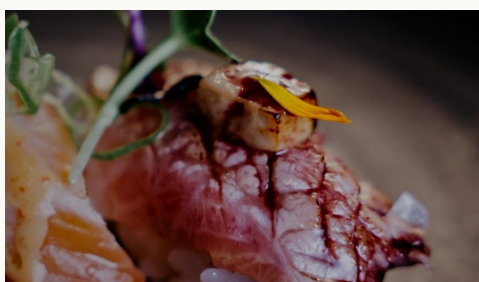
INTERCONTINENTAL • DAVOS

Japanese cuisine in an international hotel setting.

MY PHILOSOPHY

Less spectacle. More craftsmanship.

Seasonal ingredients, thoughtful preparation and a direct connection with my guests. Every menu is created with respect for Japanese culinary traditions.



MASU / PRIVATE OMAKASE

Private omakase for you and your guests.

chefmario.at

Salzburg • Austria • Worldwide