

- Tsukidashi:
- * edamame
 - * kalde sobanudler
 - * suppe m/ kongekrabbe, tofu, vårløk, brent fennikel og fjærehinne
 - * ferske kamskjell m/ lakserogn og soyaperler. Emulsjon med kamskjellrogn.
-

- Sashimi:
- * iskokt havabbor
 - * knivskjell
 - * laks, tunfisk, makrell, blekksrut, søte reker og lakseogn
 - * kveite ceviche m/ hvit og grønn asparges og kvernet tørket kaviar

- Tsukidashi:
- * konbupakket laks m/ avocado, pinjekjerner og lakserogn
 - * sake- og vingetangdampet hjerteskjell
 - * kaki ceviche med kveite
-

- Sushi:
- * nigiri av laksebuk, tunfisk, kveitefinne
 - * 2 x uramaki
 - * gunkanmaki m/ taskekrabbe
-

- Tsukidashi:
- * breiflabblever m/ vårløk og revet chili og rettich
 - * kongekrabbesalat
-

- Yakimono:
- * flammestekt knivskjell med sitronmisopasta
 - * grillet akkar m/ kimchee

- Sarada:
- * rødbetskiver m/ misodressing
 - * spinat m/ sesamdressing

- Yakimono:
- * soyakokt svinebuk m/ sitronmisopasta
 - * stekt soppblanding m/ sansho (fåresopp, shiitake, traktkantarell, østersopp)
 - * lynstekt oksefilet m/ misomarinert hvitløk
 - * svor m/ epleyuzupuré
-

- Desa-ru:
- jordbær, blåbær, physalis og ananas
 - kastanjer kokt i yuzusirup drysset med macha