

- Tsukidashi:
- \* edamame
  - \* kalde sobanudler
  - \* dashi – klar suppe m/ scampi, vårløk, sitronzest og fjærehinne
  - \* ferske kamskjell m/ lakserogn og soyaperler. Emulsjon med kamskjellrogn.
- 

- Sashimi:
- \* iskokt havabborsashimi
  - \* knivskjellsashimi
  - \* sashimi av laks, tunfisk, blekksprut, søte reker, akkar, hamachi og lakseogn
  - \* limeceviche med rødspette og kvernet tørket kaviar
  - \* strimler av laksebuk med vårløk i ponzu
  - \* grønnsaksstenger med misodip
- 

- \* linstekt tunfisk med sitronmiso og salturt
  - \* sake- og vingetangdampet hjerteskjell
  - \* tangsalat (fjærehinne, søl, vingetang, wakame) m/ agurk og sesamfrø
- 

- Sushi:
- \* nigiri av laksebuk, tunfisk, laks og hamachi
  - \* uramaki og hosomaki
- 

- Yakimono:
- \* flammestekt knivskjell med sitronmisopasta
  - \* grillet akkar m/ kimchee
  - \* grillede kjever og finner marinert i sakeris (sakekasu)
  - \* misomarinert torsk og shishitopepper
  - \* brekkbønner m/ sesamdressing
  - \* soyakokt svinebuk m/ sitronmisopasta
  - \* linstekt oksefilet m/ misomarinert hvitløk
  - \* svor m/ epleyuzupuré
- 

- Desa-ru:
- ananas, physalis, melon, pasjonsfrukt
  - sjokolade med kaffebønner