גיוזה (5 יח')  
בליווי סלט אצות קטן ורוטב צ'וקה פינטי  
טופו - 44 ש"ח  
עוף - 49 ש"ח  
בשר לבן - 52 ש"ח  
שרימפס - 54 ש"ח  
טמפורה  
בליווי רוטב טינצו  
אימו ואינגן (בטטה ושעועית ירוקה - 32 ש"ח  
אבי (שרימפס 5 יח') - 46 ש"ח  
סרטן רך שריון (4 יח') - 52 ש"ח  
יקיטורי  
2 שיפודים יפניים מסורתיים מוגשים עם בצל ירוק, בעיטור פטרוזיליה ובליווי רוטב טריאקי  
טופו ועגבניות שרי במרינדת סויה ושום - 22 ש"ח  
חזה עוף במרינדת סויה ושום - 32 ש"ח  
בשר לבן - 36 ש"ח  
סלמון - 42 ש"ח  
הוטטה (סקאלופ) שיפוד 1 מלווה ברוטב ספייסי מיסו - 48 ש"ח

[איקה רינג - 48 ₪  
טבעות קלמרי בציפוי פריך, מוגש בליווי רוטב איולי וואסבי  
סאקה הרבו/ קאמיאקי - 52 ₪  
נתח שמן של סלמון/ לחי סלמון, בליווי צנון, בצל ירוק ורוטב ספייסי מיסוירוק  
טאפן איקה באטה יאקי - 59 ₪  
מחבת של טבעות קלמרי, פטריות שיטקה ושמפיניון מוקפצות בחמאה, שום וסויה  
טאפן סאקנה וקינוקו - 62 ₪  
מחבת של פילה סלמון בגריל על מצע פטריות שיטקה ושמפיניון מוקפצות בחמאה, שום וסויה  
טאפן מגורו ונגימה - 74 ₪  
מחבת של נתחי טונה, המזכירים טעם של כבד, מוקפצים עם בצל לבן ברוטב טריאקי טוגרשי ועיטור בצל ירוק (מנה פיקנטית)  
טאפן קייסן באטה שוי - 89 ₪  
מחבת של שרימפס, טבעות קלמרי, סקאלופ (יח' 1) ושעועית ירוקה מוקפצים בחמאה, שום וסויה](https://yamatoya.co.il/starters/)