

会 席 ￥20,000

KAISEKI

先 附 AMUSE

ズワイガニ 菜の花
Crab / Canola Blossom

前 菜 APPETIZER ASSORTMENT

白魚 銀杏 唐墨 黒豆
蒟の薑 ハンダマ 海老 合鴨
Whitebait / Ginkgo Nuts / Dried Mullet Roe / Black Soybeans
Butterbur Bud / Okinawan Spinach / Shrimp / Duck

椀 SOUP

寒鰯 聖護院蕪 菊菜
金時人参 芽蕪
Yellowtail / Shogoin Turnip / Crown Daisy
Kintoki Carrot / Baby Turnip

造 り SASHIMI

本日のおすすめ 三種
3 Kinds of Today's Recommendation

【別途御料金で次のメニューを追加いただけます】
【ADDITIONAL CHARGE】

伊勢海老造り一尾 (二～三人前)
Rock Lobster Sashimi for 2~3 people

鮑造り一杯 (二～三人前)
Abalone Sashimi for 2~3 people

合 肴 INTERLUDE DISH

筍 帆立 雲子
Bamboo Shoot / Scallop / Cod Milt

煮 物 HOT DISH

海老芋 粟麴 鶏肉
Japanese Taro / Wheat Gluten / Chicken

強 肴 MAIN DISH

黒毛和牛 ゴーヤ
Japanese Black Wagyu Beef / Goya

進 肴 TRANSITION DISH

チャンジャ 烏賊 鮑
Chanja / Squid / Abalone

食 事 ENCLOSURE

筍 釜炊きご飯 赤出汁 浅利 香の物三種
Bamboo Shoot Rice / Miso Soup / Clams / Pickles

【別途御料金で「釜炊きご飯」を次のメニューに変更いただけます】
【UPGRADE from “Steamed Rice” to】

海鮮釜炊きご飯 (鯛・雲丹・いくら・帆立)
Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallop)

二～三人前 一釜
For 2~3 people ￥4,500

四～五人前 一釜
For 4~5 people ￥6,500

【別途御料金で次のメニューを追加いただけます】
【ADDITIONAL CHARGE】

寿司三貫
3 Kinds of Sushi ￥3,200

寿司五貫
5 Kinds of Sushi ￥4,500

甘 味 DESSERT

いちご大福 ミルクアイス
Strawberry Rice Cake / Milk Ice Cream

Rice served at AOMI is produced in Japan.
Menu may change without prior notice due to circumstances.
All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

青碧蕎麦では、日本国内産の米を使用しております。
食材の仕入れ状況によりメニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。
金額は日本円の料金で、サービス料および消費税が含まれております。

しゃぶしゃぶ ¥20,000

SHABU-SHABU

祝肴 APPETIZERS

生湯葉 生雲丹 キャビア 鯛の酒盗 海ぶどう

春菊 白身魚の手毬寿司 鰻蒲焼

玉子焼き 慈姑 海老

Yuba / Sea Urchin / Caviar / Entrails of Snapper / Sea Grapes

Crown Daisy / Temari Sushi / Grilled Eel

Japanese Omelet / Arrowhead / Shrimp

造り SASHIMI

本日のおすすめ活鮮二種

2 Kinds of Today's Sashimi

小鉢 SMALL DISH

ずわいがに / 伊是名島のもずく

Snow Crab / Okinawan Mozuku Seaweed

しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU

【お肉を以下からお選びいただけます】

沖縄県産アグー豚 150g

黒毛和牛サーロイン 150g

沖縄県産アグー豚と黒毛和牛サーロインの合い盛り 150g

【Choice of Meat】

Okinawan Agu Pork 150g

Japanese Black Wagyu Beef Sirloin 150g

Okinawan Agu Pork and Japanese Black Wagyu Beef Sirloin 150g

しゃぶしゃぶお野菜盛り合わせ

ASSORTED VEGETABLES for SHABU-SHABU

メの沖縄そば OKINAWAN NOODLES

【別途御料金で次のメニューを追加いただけます】

【ADDITIONAL】

寿司三貫

3 Kinds of Sushi ¥ 3,200

寿司五貫

5 Kinds of Sushi ¥ 4,500

甘味 DESSERT

本日のおすすめ

Today's Recommendation

寿 司 ¥25,000

SUSHI

酒 肴 APPETIZERS

毛がに
Horsehair Crab

ふえだい
Okinawan Snapper

鯖 久米島味噌焼き
Grilled Mackerel

雲子 天婦羅
Cod Milt Tempura

鰯 しゃぶ
Yellowtail

もずく
Okinawan Mozuku Seaweed

✂ FINISHING

とろたく
Fatty Tuna with Pickled Radish Rolls

ふわ玉
Egg Miso Soup

甘 味 DESSERT

本日のおすすめ
Today's Recommendation

おまかせ会席 ¥30,000

OMAKASE KAISEKI

先付 AMUSE

ズワイガニ 菜の花
Crab / Canola Blossom

前菜 APPETIZER ASSORTMENT

白魚 銀杏 唐墨 黒豆
落の薑 ハンダマ のどぐろ 合鴨
Whitebait / Ginkgo Nuts / Dried Mullet Roe / Black Soybeans
Butterbur Bud / Okinawan Spinach / Rosy Seabass / Duck

椀 SOUP

寒鰯 聖護院蕪 菊菜
金時人参 芽蕪
Yellowtail / Shogoin Turnip / Crown Daisy
Kintoki Carrot / Baby Turnip

造り SASHIMI

本日のおすすめ 四種
4 Kinds of Today's Recommendation

【別途後料金で次のメニューを追加いただけます】
【ADDITIONAL CHARGE】

伊勢海老造り一尾（二～三人前）
Rock Lobster Sashimi for 2~3 people ¥ 15,000

鮑造り一杯（二～三人前）
Abalone Sashimi for 2~3 people ¥ 13,000

合肴 INTERLUDE DISH

筍 帆立 雲子
Bamboo Shoot / Scallop / Cod Milt

煮物 HOT DISH

海老芋 粟麴 鶏肉
Japanese Taro / Wheat Gluten / Chicken

強肴 MAIN DISH

黒毛和牛 ゴーヤ
Japanese Black Wagyu Beef / Goya

進肴 TRANSITION DISH

チャンジャ 烏賊 鮑
Chanja / Squid / Abalone

食事 ENCLOSURE

筍 いくら 雲丹 釜炊きご飯
赤出汁 浅利 香の物三種
Bamboo Shoot / Salmon Roe / Sea Urchin / Steamed Rice
Miso Soup / Clams / Pickles

【別途御料金で「釜炊きご飯」を次のメニューに変更いただけます】
【UPGRADE from “Steamed Rice” to】

海鮮釜炊きご飯（鯛・雲丹・いくら・帆立）
Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallop)

二～三人前 一釜
For 2~3 people ¥ 4,500

四～五人前 一釜
For 4~5 people ¥ 6,500

【別途御料金で次のメニューを追加いただけます】
【ADDITIONAL CHARGE】

寿司三貫
3 Kinds of Sushi ¥ 3,200

寿司五貫
5 Kinds of Sushi ¥ 4,500

甘味 DESSERT

いちご大福 ミルクアイス
Strawberry Rice Cake / Milk Ice Cream