

会席 ¥20,000

## KAISEKI

### 先附 AMUSE

ハンダマ胡麻豆腐 一寸豆  
Handama Sesame Tofu / Fava Beans

### 椀 SOUP

蛤真丈 筍 蕨  
Clam / Bamboo Shoots / Bracken

### 前菜 APPETIZER ASSORTMENT

笹子鯛小袖寿し 鴨口ース 舌切りぬた和え  
カステラ玉子 巻海老 蛸桜煮 諸胡 桜鱒木の芽焼  
Sea Bream / Duck / Clam  
Castella Style Egg / Shrimp / Octopus / Cucumber / Trout

### 造り SASHIMI

本日のおすすめ三種  
3 Kinds of Today's Recommendation

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

オーストラリア産イセエビ造り一尾 (二~三人前)  
Australian Spiny 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

### 凌ぎ REFRESHING NOODLE

冷やしよもぎ蕎麦 落とし芋  
Mugwort Soba / Grated Yam

### 焼肴 GRILLED DISH

黒毛和牛 トリュフ塩  
Japanese Black Wagyu Beef / Truffle Salt

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.

青碧蒼では、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。

### 煮物 HOT DISH

甘鯛桜蒸し 花卉百合根  
Tilefish / Lily Bulb

### 強肴 DEEP-FRIED DISH

帆立クリームコロケ 桜塩  
Clam Cream Croquette / Sakura Salt

### 食事 ENCLOSURE

鮪漬け丼 鶉玉 赤出汁 香の物三種  
Tuna Bowl / Quail Egg / Miso Soup / Pickles

【別途御料金を「鮪漬け丼」を次のメニューに変更いただけます】  
【UPGRADE from "Tuna Bowl" 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

【別途御料金を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

桜餅 オレンジゼリー 冬瓜 チーズ 胡桃  
Sakura Mochi / Orange Jelly / Winter Melon / Cheese / Walnuts

しゃぶしゃぶ ¥20,000

## SHABU-SHABU

### 膳組 ASSORTED APPETIZERS

ジーマーミ豆腐 生雲丹 鯛の酒盗  
青菜 白身魚

Peanut Tofu / Sea Urchin / Entrails of Snapper  
Green Vegetables / White Fish

### 造り SASHIMI

本日のおすすめ活鮮二種  
2 Kinds of Today's Sashimi

### 小鉢 SMALL DISH

伊是名島のもずく  
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】  
【CHOICE of MEAT】

沖縄県産アグー豚  
Okinawan Agu Pork 150g

黒毛和牛サーロイン  
Japanese Black Wagyu Beef 150g

沖縄県産アグー豚と黒毛和牛サーロインの合い盛り  
Okinawan Agu Pork and Japanese Black Wagyu Beef 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 NOODLE

【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 ¥ 3,200  
3 Kinds of Sushi

寿司五貫 ¥ 4,500  
5 Kinds of Sushi

### 甘味 DESSERT

本日のおすすめ  
Today's Recommendation

寿司 ¥25,000

## SUSHI

### 酒肴 APPETIZERS

白魚  
Icefish

こしなが鮪  
Longtail Tuna

鯖  
Spanish Mackerel

桜鱒 柚庵焼き  
Grilled Cherry Salmon with Yuzu

浅利と筍の茶碗蒸し  
Steamed Egg Custard with Clams and Bamboo Shoots

いまいゆ  
Okinawan Local Seasonal Fish

もずく  
Okinawan Mozuku Seaweed

### 本日の握り OMAKASE NIGIRI

握り八貫  
8 Pieces of Nigiri

### ✂ FINISHING

とろたく  
Fatty Tuna with Pickled Radish Rolls

ふわ玉  
Miso Soup with Soft Egg

### 甘味 DESSERT

本日のおすすめ  
Today's Recommendation

おまかせ会席 ¥30,000

## OMAKASE KAISEKI

### 先附 AMUSE

湯葉豆腐 生雲丹 一寸豆  
Yuba Tofu Skin / Sea Urchin / Fava Beans

### 椀 SOUP

蛤真丈 筍 蕨  
Clam / Bamboo Shoots / Bracken

### 前菜 APPETIZER ASSORTMENT

笹子鯛小袖寿し 鴨コース 舌切りぬた和え カステラ玉子  
巻海老 蛸桜煮 諸胡 桜鱒木の芽焼  
姫栄螺玉素焼 揚げ蓬麩田楽 諸子南蛮漬け 百合根蕾揚げ  
Sea Bream / Duck / Clam / Castella style Egg  
Shrimp / Octopus / Cucumber / Trout  
Turban Shell / Mugwort-Flavored Wheat Gluten / Fish Nanban / Lily Bulb

### 造り SASHIMI

本日のおすすめ四種  
4 Kinds of Today's Recommendation

【別途御料金を追加いただけます】  
【ADDITIONAL CHARGE】

オーストラリア産イセエビ造り一尾 (二~三人前)  
Australian Spiny 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

### 凌ぎ REFRESHING NOODLE

冷やしよもぎ蕎麦 落とし芋  
Mugwort Soba / Grated Yam

### 焼肴 GRILLED DISH

黒毛和牛フィレ肉の炭火焼 トリュフ塩  
Charcoal-Grilled Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin / Truffle Salt

### 煮物 HOT DISH

甘鯛桜蒸し 花卉百合根  
Tilefish / Lily Bulb

### 強肴 DEEP-FRIED DISH

帆立クリームコロケ 桜塩  
Clam Cream Croquette / Sakura Salt

### 食事 ENCLOSURE

海鮮釜焚きご飯 (のどぐろ・鮑・いくら・帆立)  
赤出汁  
Mixed Seafood Rice (Rosy Seabass / Abalone / Salmom Roe / Scallop)  
Miso Soup  
もずく酢 鯛酒盗 佃煮  
小袖巻玉子 小芋煮っ転がし 香の物  
Okinawan Mozuku Seaweed / Entrails of Snapper / Tsukudani  
Rolled Omelet / Taro / Pickles

【別途御料金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

桜餅 オレンジゼリー 冬瓜 チーズ 胡桃  
Sakura Mochi / Orange Jelly / Winter Melon / Cheese / Walnuts