

先附 AMUSE

地豆 鮑 帆立 じゅん菜
Peanut / Abalone / Scallop / Water Shield Plant

温物 HOT DISH

松阪牛 島豆腐 赤万願寺唐辛子
Matsusaka Beef / Okinawan Tofu / Manganji Chilli Pepper

前菜 APPETIZERS

近江蒟蒻 カスナリ玉子 諸胡瓜
翡翠 雲丹 キャベツ 車海老 トマト バイ貝
Konjac / Herbal Eggs / Cucumber
Green Peas / Sea Urchin / Caviar / Shrimp / Tomato / Whelk

酢の物 VINEGARED DISH

水雲 水蛸
Mozuku Seaweed / Pacific Giant Octopus

食事 ENCLOSURE

稲荷寿司 にゅう麺
Inari Sushi / Japanese Somen Noodles

お椀 SOUP

鱈 とうもろこし オクラ
Smelt-whittings / Corn / Okra

造り ASSORTED SASHIMI

本日のおすすめ種
2 Kinds of Today's Recommendation
〈追加料金で次のメニューもお楽しみいただけます〉
〈Premium Choice〉> Rock Lobster for 2 or 3
伊勢海老 1本付 (2~3人前) Additional ¥12,000
〈Premium Choice〉> Abalone for 2 or 3
鮑 1杯付 (2~3人前) Additional ¥10,000

〈別途御料金で「雪室熟成米」を次のメニューに変更いただけます〉
海鮮釜炊きご飯 (鯛・雲丹・いくら・帆立)
〈Change to〉
Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallops)
2~3名様より 1釜 Additional ¥4,500
For 2 or 3
4~5名様より 1釜 Additional ¥6,500
For 4 or 5
〈別途御料金で次のメニューもお楽しみいただけます〉
握り寿司5貫
〈Premium Choice〉> 5 Kinds of SUSHI for 1 Additional ¥ 4,500

焼物 GRILLED DISH

やんばる鶏 米茄子 丸十
Yanbaru Chicken / Eggplant / Sweet Potato

甘味 DESSERT

巨峰 木の芽 冬瓜 チーズ くるみ
Kyoho Grape / Tree Bud / Winter Melon / Cheese / Walnut

Rice served at AQMI 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.

青穂産の米、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が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す。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 SHABU-SHABU

膳組 ASSORTED APPETIZERS

地豆 生雲丹 鯛の酒姿
青菜 白身魚
Peanut Tofu / Sea Urchin / Entrails of Snapper
Green Vegetables / White Meat Fish

沖縄県産アグー豚 ロースとバラ150g

または

黒毛和牛サーロイン150g

Okinawan "Agu" Pork Loin and

Pork Belly 150g

or

"Wagyu" Japanese Beef Sirloin 150g

しゃぶ野菜 ASSORTED VEGETABLES

造り ASSORTED SASHIMI

本日のおちゅめ2種
2 Kinds of Sashimi of the Day

✂ FINISHING FOR SHABU-SHABU

沖縄ちぢめ
Okinawan Noodles

<追加料金で次のメニューに変更いただけます>

握り寿司3貫付

<Change to> 3 Kinds of SUSHI Additional ¥3,200

小鉢 SMALL DISH

伊是名島のちぢめ 帆立
Okinawan Seaweed / Scallop

甘味 DESSERT

本日のおちゅめ
Today's Recommendation

酒肴 APPETIZERS

じゅんぎょ Water Shield

ひら Flathead Fish

帆立昆布 Scallops

琉球すぎ 久米島味噌焼キ Okinawan Seabass

鰻白焼き 鰻炙煮 Eel & Octopus

イマモノ Okinawan Local Seasonal Fish

伊是名島のわか 伊是名島のわか Okinawan Seaweed

本日の握り 8貫 OMAKASE NIGIRI 8 PIECES

✂ FINISHING

じろたく Fatty Tuna with Pickled Radish Roll

たまご汁 Egg Soup

甘味 DESSERT

本日のおすすめ

Today's Recommendation

先附 AMUSE

地豆 鮑 帆立 じゅん菜
Peanut / Abalone / Scallop / Water Shield Plant

温物 HOT DISH

松阪牛 島豆腐 赤万願寺唐辛子
Matsusaka Beef / Okinawan Tofu / Manganji Chili Pepper

前菜 APPETIZERS

近江蒟蒻 カステラ玉子 諸胡瓜
翡翠 キヤビア 車海老 トマト博多 バイ貝
Konjac / Herbal Eggs / Cucumber
Green Peas / Caviar / Shrimp / Tomato / Whelk

酢の物 VINEGARED DISH

水雲 ヤリイカ 赤貝
Mozuku Seaweed / Squid / Ark Shell

お椀 SOUP

クエ トウモロこし オクラ
Grouper / Corn / Okra

食事 ENCLOSURE

雪室熟成米 雲丹 お供
Steamed Rice / Sea Urchin / Side Dish

造り ASSORTED SEAFOOD

本日のおすすぬ3種
3 Kinds of Today's Recommendation
〈追加料金で次のメニューもお楽しみいただけます〉
〈Premium Choice〉Rock Lobster for 2 or 3>
伊勢海老 1本付 (2~3人前) Additional ¥12,000
〈Premium Choice〉Abalone for 2 or 3
鮑 1杯付 (2~3人前) Additional ¥10,000

〈別途御料金で「雪室熟成米」を次のメニューに変更いただけます〉
海鮮釜焚きご飯(鯛・雲丹・いくら・帆立)
〈Change to〉

Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallops)
2~3名様より1釜 Additional ¥4,500
For 2 or 3
4~5名様より1釜 Additional ¥6,500
For 4 or 5
〈別途御料金で次のメニューもお楽しみいただけます〉
握り寿司5貫
〈Premium Choice〉5 Kinds of SUSHI for 1 Additional ¥4,500

焼物 GRILLED DISH

ロズン
Rosy Seabass

甘味 DESSERT

巨峰 木の芽 冬瓜 チーズ くろみ
Kyoho Grape / Tree Bud / Winter Melon / Cheese / Walnut

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.

本館にて、日本産の米を使用しております。食材の仕入に際しては、公平に産地を指定し、産地を確保しております。そのほか、季節に合わせたメニューをご用意しております。サードコースは、お席の状況に応じて変更いたします。