

前菜 APPETIZERS

はんだま 雲丹
Okinawan Spinach / Sea Urchin

温物 HOT DISH

百合根
Lily Root

椀 SOUP

車海老 蓬
Prawn / Mugwort

酢の物 VINEGARED DISH

鯛 なます
Sea Bream / Pickled Vegetables

造り ASSORTED SASHIMI

本田のおちめし三種
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 一本付 (2〜3人前) Additional ¥ 13,000
〈Premium Choice〉 Abalone for 2 or 3
鮑 1杯 (2〜3人前) Additional ¥ 13,000

食事 ENCLOSURE

釜炊き御飯 じらす お供 赤出汁
Steamed Rice / Whitebait / Side Dish / Miso Soup
〈別途御料金を「じらす御飯」を次のメニューに変更いただけます〉
海鮮釜炊き「御飯」(鯛・雲丹・じらす・帆立)
〈Change to〉
Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallop)
2〜3名様用 1釜 For 2 or 3 Additional ¥ 4,500
4〜5名様用 1釜 For 4 or 5 Additional ¥ 6,500
〈別途御料金を次のメニューもお楽しみいただけます〉
握り寿司の貫
〈Premium Choice〉 5 Kinds of Sushi Additional ¥ 4,500

八寸 SEASONAL DISH

蛸 黒毛和牛 カステラ玉子 赤貝 鱈
Octopus / Japanese Beef Sirloin / Egg / Ark Shell / Trout

凌ぎ SMALL DISH

桜うどん
Sakura Udon

甘味 DESSERT

小豆 冬瓜 胡桃 チーズ
Red Beans / Winter Melon / Walnut / Cheese

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.

青碧蒼とは、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。

膳組 ASSORTED APPETIZERS

地豆 牛蒡 鰯の酒粕
青菜 白身魚

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

しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU

沖縄県産ブギー豚 ロース×ハラミ 150g

または

鹿児島県牛一ロース 150g

Okinawan "Agu" Pork Loin and Pork Belly 150g
or

"Wagyu" Japanese Beef Sirloin 150g

造り ASSORTED SASHIMI

本日のおちゅちゅ2種

2 Kinds of Today's Recommendation

しゃぶしゃぶ ASSORTED VEGETABLES

× FINISHING FOR SHABU-SHABU

沖縄そば

Okinawan Noodles

〈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3貫

〈Additional Choice〉 3 Kinds of SUSHI ¥3,200

小鉢 SMALL DISH

伊勢海苔のかき
Okinawan Seaweed

甘味 DESSERT

本日のおちゅちゅ
Today's Recommendation

酒肴 APPETIZERS

白魚 Ice Fish

ミーノイ Okinawan Grouper

若いわし Young Pacific Bluefin Tuna

鱈 袖庵焼お Grilled Trout

浅利の節の枝節蒸し Short-necked Clam with Bamboo Shoots

ヤマトイナ Okinawan Local Seasonal Fish

おぼろ Okinawan Seaweed

本日のお楽しみ OMAKASE NIGIRI 8 PIECES

✂ FINISHING

ツナだま Fatty Tuna with Pickled Radish Rolls

卵みそ汁 Egg Miso Soup

甘味 DESSERT

本日のデザート

Today's Recommendation

前菜 APPETIZERS

はぐだれ 雲丹
Okinawan Spinach / Sea Urchin

温物 HOT DISH

百合根
Lily Root

椀 SOUP

車海老 蓬
Prawn / Mugwort

酢の物 VINEGARED DISH

鯛 なまめ
Sea Bream / Pickled Vegetables

造り ASSORTED SASHIMI

本田のおちゅお三種
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 Additional ¥ 13,000
伊勢海老 1本付 (2~3人前)
〈Premium Choice〉Abalone for 2 or 3 Additional ¥ 13,000
鮑 1杯付 (2~3人前)

食事 ENCLOSURE

釜炊き御飯 じゆい お供 赤出汁
Steamed Rice / Salmon Roe / Side Dish / Miso Soup
〈別途御料金で「じゆら御飯」を次のメニューに変更いただけます〉
海鮮釜炊きじゆ飯 (鯛・雲丹・じゆい・帆立)
〈Change to〉
Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallop)
2~3名様おの 1釜 For 2 or 3 Additional ¥ 4,500
4~5名様おの 1釜 For 4 or 5 Additional ¥ 6,500
〈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 Additional ¥ 4,500

八寸 SEASONAL DISH

鰯 黒毛和牛 カスネコ玉子 赤貝 のこ黒
Octopus / Japanese Beef Sirloin / Egg / Ark Shell / Rosy Seabass

甘味 DESSERT

小豆 冬瓜 胡桃 チーズ
牛乳 桜
Red Beans / Winter Melon / Walnut / Cheese
Milk / Sakura

凌ぎ SMALL DISH

鮑
Abalone

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.

青島産米は、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。