

酒肴

APPETIZERS

おすすめの一品

RECOMMENDED DISH

ジューシー豆腐

“JIMAMI” Okinawan Peanut Tofu

900

帆立と九条葱のぬた和え

Scallop Leek with Vinegar and Miso

1,400

豆腐ちり

“TOFUYO” Okinawan Fermented Tofu

1,300

大根の風呂吹き 油味噌掛け

Braised Radish with Miso

1,600

海ブドウ

“UMIBUDO” Sea Grapes

1,400

からしちみ

“KARASUMI” Dried Mullet Roe

1,600

のどぐろ炭火焼

Grilled Rockfish

3,500

鯛の酒粕

“SHUTO”

Fermented Sea-bream Intestines

1,400

車海老シママース焼

Grilled Prawn

2,400

伊豆名島のもちくの新芽

Vinegared MOZUKU Seaweed

900

黒毛和牛サーロイン朴葉焼(50g)

Grilled WAGYU Beef Sirloin with MISO (50g)

5,000

活鮮

RAW FISH DISHES

お造り5種盛り合わせ

Assorted 5 kinds of Sashimi

6,000

イセエビ姿造り

Lobster Sashimi

15,000

お寿司盛り合わせ 8貫

Assorted 8 kinds of NIGIRI SUSHI

10,000

ひとついちばん焼きたて2種デザート

2 Kinds of DORAYAKI and Sherbet

1,300

蕪と唐墨の炊き込みご飯 2人前

(お時間30分頂戴いたします)

Pot Cooked Rice with Turnip and KARASUMI For Two

Please allow us to take at least 30 minutes for preparation

5,000

酒肴 APPETIZERS

毛ガニ Horsehair Crab

鱈昆布 Spanish Mackerel

シヤク貝 Giant Clam

鱒 黒七味焼ぎ Yellowtail

スッポン茶碗蒸し SoftShell Turtle

沖縄 Okinawan Seaweed

本日の握り 十貫 OMAKASE NIGIRI 10 PIECES

✂ FINISHING

うなぎ Fatty Tuna with Pickles Roll

卵スープ Egg Soup

甘味 DESSERT

本日のおすすめ Today's Recommendation

¥23,000

SUSHI

寿司

しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU

前菜 APPETIZERS

口取り盛り合わせ
Assorted Appetizers

今帰仁アグー ロースとバラ 150g または

黒毛和牛サーロイン 150g

Okinawan Special Pork "Nakijin-Agu"

Sirloin and Pork Belly 150g

or

"Wagyu" Japanese Beef Sirloin 150g

しゃぶ野菜 VEGETABLES

お造り SASHIMI

本日のおちゆき 2種

2 kinds of Sashimi of the Day

✂ FINISHING FOR SHABU-SHABU

沖縄そば

Okinawan Noodle

甘味 DESSERT

本日の小鉢 TODAY'S SMALL DISH

本日のおちゆき

Today's Special

お煎茶

Tea

前菜 APPETIZERS

数の子 べつ甲漬 豆くわじ 菜の花

白身 八朔 車海老

Herring Roe Water Chestnut Rapeseed

White Fish Hassaku Orange Prawn

焼肴 GRILLED DISH

のぶしろ 牛蒡

Rockfish Burdock

強肴 BAKE ON STONE

沖縄県産黒毛和牛 海老草 ナッツ

Okinawan Beef Sirloin Yam-Potato Macademia Nuts

椀 SOUP

鶏 源助大根

Chicken Japanese White Radish

酢の物 VINEGARED DISH

帆立 九条葱

Scallop Leek

造り SASHIMI

本日のおすすめ3種盛り

3 Kinds of Today's Recommendation

食事 ENCLOSURE

蕪 唐麩

Turnip Dried Mullet Roe

凌ギョ SMALL DISH

スワイガン

Snow Crab

甘味 DESSERT

シークワサー 小豆 うちじ マスカルポーネ

トリュフ 黒豆

Flat Lemon Red Beans Strawberry Mascarpone

Truffle Black Bean

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.

当館では日本産の米を使用しております。食料の仕入れ状況によりメニュー内容が変更される場合がございます。予めご了承ください。