

先付 APPETIZERS

白髪とうめん 黒鮑 黒タピオカ
SOMEN Noodle Abalone Tapioca

煮物替 SIMMERED DISH

加茂茄子 ミニトマト 椎茸
Eggplant Tomato SHITAKE Mushroom

椀 SOUP

鱧 冬瓜 順菜
Pike conger Winter Melon Water Shield

酢の物 PICKLED DISH

水蛸 小倉 沖縄モズク
Octopus Okura MOZUKU Seaweed

活八寸 ASSORTED SASHIMI WITH SEASONAL GARNISH

おすすめの鮮魚3種
ハンダム 鱧 生ウニ
車海老 蓮根 一寸豆 もろ胡瓜 鯛酒盃
Today's Recommended 3 Kinds of Sashimi!
Okinawan Spinach Pike Conger Sea Urchin
Shrimp Lotus Root Broad Beans Cucumber SHUTOU

食事 ENCLOSURE

雪室熟成米 松坂牛 ハーブ卵
Special Steamed Rice MATSUZAKA Beef Herbed Egg

焼肴 GRILLED DISH

若鮎 枝豆
Sweet Fish EDAMAME

甘味 DESSERT

パッションフルーツ パイヤ
黒糖 蓮根
Passionfruit Papaya Black Sugar Lotus Root

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

本館直営の「日本産米」を厳選してご利用しております。金額は日本産米の料金です。消費税とサービス料を別途申し添えます。
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。

¥ 13,000

K A I S E K I

会席

前菜

APPETIZERS

口取り盛り合わせ

Assorted Appetizers

しゃぶ野菜

VEGETABLES

お造り

SASHIMI

本日のおすすめ鮮魚二種

Sashimi of the Day

✂

FINISHING FOR SHABU-SHABU

沖縄そば

Okinawan Noodle

しゃぶしゃぶ

SHABU-SHABU

今帰仁アグー ロースとバラ120g

または

黒毛和牛サーロイン120g

Okinawan Special Pork "Nakijin-Agu"

Sirloin and Pork Belly 120g

or

"Wagyu" Japanese Beef Sirloin 120g

甘味

DESSERT

本日のおやつめ

Today's Special

お煎茶

Tea

酒肴 APPETIZERS

- 甘海老 トリロハ Sweet Shrimp Truffle
- のじくろ炙り Rockfish
- えび鯛西京焼 Butterfish
- とじもろこし茶碗蒸し Corn Egg Custard
- 真子ガレイ Marbled Sole
- 沖繩もろく MOZUKU Seaweed

本日の握り 十貫 OMAKASE NIGIRI 10 PIECES

✂ FINISHING

- とろだ〜 Fatty Tuna with Pickles Roll
- たまご汁 Egg Soup

甘味 DESSERT

本日のおすすめ Today's Recommendation

¥ 18,000

S U S H I

寿司

酒肴

APPETIZERS

シーチニー豆腐 "JIMAMI" Okinawan Peanut Tofu	600
豆腐ちり Tofuyo Okinawan Fermented Tofu	1,000
海ブドウ "UMIBUDO" Sea Grapes	900
からいすみ "KARASUMI" Botargo	1,200
しのかた "KONOWATA" Salty Sea Cucumber	1,000
鯛の酒盗 "SHUTOU" Fermented Sea-bream Intestines	1,000
ハンダムのおひたし "OHITASHI" Boiled Okinawan Leaves	600
もろ胡瓜 金山寺味噌添え "MOROKYU" Cucumber with MISO	600

活鮮

RAW FISH DISHES

水蛸とモスクの酢の物 Vinegared MOZUKU Seaweed and Octopus	1,000
お造り5種盛り合わせ 5 kinds of Assorted Sashimi	4,500
イセエビ姿造り Lobster Sashimi	15,000
お寿司盛り合わせ 8貫 8 kinds of Assorted NIGIRI SUSHI	8,000

おすすめの一品

RECOMMENDED DISH

鱧のお吸い物 Conger Eel Clear Soup	1,200
鮎とどぶろシママース焼 Grilled Rockfish and Sweet Fish	1,800
加茂茄子の煮物 Simmered Eggplant	1,000
冷やし冷めうどん Cold SOMEN Noodle	1,200
松坂牛小鍋すまじやき MATSUZAKA Beef SUKIYAKI	3,000