

前菜 APPETIZERS

黒鮑 玉子 醍醐 オクラ  
Abalone Egg Mascarpone Okura

蒸し物 STEAMED DISH

金目鯛 冬瓜 トマト 若唐黍 コーヤ  
Red Snapper Winter melon Tomato Baby corn Goya

椀 SOUP

賀茂茄子 車海老 蓮根  
KAMO Eggplant Prawn Lotus Root

石焼 GRILLED ON STONE

黒毛和牛サーロイン  
WAGYU Beef Sirloin

造り SASHIMI

本日のおすすめ3種盛り  
Today's Recommended 3kinds of Sashimi

酢の物 VINEGARED DISH

帆立貝 糸瓜 蓮華  
Scallop Spaghetti Squash Colocasia Gigantea

凌ぎ SMALL DISH

白髪ゆづめん 焼田霏丹 蓴菜  
Somen Noodle Sea Urchin Water Shield

食事 ENCLOSURE

真鱈 ちぢめじやん くらげ  
Octopus Young Sardines Salmon Roe

甘味 DESSERT

白胡麻 饅頭  
Sesame Milk

会席

KAISEKI

¥ 17,500

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.

青唐醬油は、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等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。

前菜 APPELIZERS

口取り盛り合わせ  
Assorted Appetizers

しゃぶ野菜 VEGETABLES

お造り SASHIMI

本日のおすすめ二種  
2 kinds of Sashimi of the Day

✂ FINISHING FOR SHABU-SHABU

沖縄そば  
Okinawan Noodle

本日の小鉢 TODAY'S SMALL DISH

しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU

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

甘味 DESSERT

本日のお茶  
Today's Special  
お煎茶  
Tea

酒肴 APPETIZERS

賀茂茄子 KAMO Eggplant

ガーラ Giant Trevally

〆ユヅ Rosy Seabass

エボダイ西京焼 Kyoto Style Grilled Rudderfish

玉蜀黍小茶碗蒸し Japanese Egg Custard with Corn

平貝磯辺焼 Pinna Shell

舟肴 MOZUKU Seaweed

本日の握り 十貫 OMAKASE NIGIRI 10 PIECES

〆 FINISHING

ユツタツ Fatty Tuna with Pickles Roll

〆むし Egg Soup

甘味 DESSERT

本日の舟肴 Today' s Recommendation

## 酒肴

### APPETIZERS

ジーンミー豆腐 "JIMAMI" Okinawan Peanut Tofu	900
豆腐ちい "TOFUYO" Okinawan Fermented Tofu	1,300
海ブドウ "UMIBUDO" Sea Grapes	1,400
あわびの冷やし小茶碗蒸し Japanese Egg Custard with Cheese and Abalone	2,400
かいらすみ "KARASUMI" Dried Mullet Roe	1,600
鰻の酒粕 "SHUTO" Fermented Sea-bream Intestines	1,400
青菜おひたし "OHITASHI" Boiled Green Vegetables	1,000

## 活鮮

### RAW FISH DISHES

お造り5種盛り合わせ Assorted 5 kinds of Sashimi	6,000
お寿司盛り合わせ 8貫 Assorted 8 kinds of NIGIRI SUSHI	10,000

## おすすめの一品

### RECOMMENDED DISH

ひとくち冷やし素麺 炙り雲丹添え Somen Noodle with Sea Urchin	1,800
帆立貝と糸瓜の酢の物 Vinegared Scallop with Spaghetti Squash	1,600
賀茂茄子阿蘭陀煮 Boiled KAMO Eggplant	1,600
金目鯛酒蒸し Steamed Red Snapper	2,500
車海老シママース焼 Grilled Prawn	2,000
黒毛和牛サーロイン石焼 60g "SHIYAKI" Stone Grilled Wagyu Beef Sirloin (60g)	10,000