

会席 ¥20,000

## KAISEKI

### 先附 APPETIZERS

柿 蟹 春菊 豆腐

Persimmon / Crab / Crown Daisy / Tofu

### 椀 SOUP

鯛 芽蕪 粟麩

Sea Bream / Turnip Buds / Wheat Bran

### 造り SASHIMI

本日のおすすめ 二種

Two Kinds of Today's Recommendation

【別途御料金を次のメニューを追加いただけます】

【ADDITIONAL】

伊勢海老造り一尾 (二~三人前)

Rock Lobster Sashimi for 2~3 people ¥ 15,000

鮑造り一杯 (二~三人前)

Abalone Sashimi for 2~3 people ¥ 13,000

### 凌ぎ SMALL DISH

若芽 海ぶどう 叩き芋

Wakame Seaweed / Sea Grapes / Japanese Yam

### 焼八寸 SEASONAL DISH

サーモン菊花寿司 銀杏 かます袖庵焼

イクラ 倍貝 赤蒟蒻 諸胡瓜 合鴨

Salmon / Ginkgo Nuts / Barracuda

Salmon Roe / Shellfish / Konjac / Cucumber / Duck

### 合肴 GRILLED DISH

和牛サーロイン 金山寺ソース

Wagyu Beef Sirloin / Kinzanji Miso Sauce

### 煮物 HOT DISH

百合根饅頭 野菜餡掛け

Lily Bulb Dumpling / Vegetable Filling

### 強肴 DEEP-FRIED DISH

蒸し鮑 巻海老 赤ずいき酢漬け 伊是名島のもずく

Abalone / Shrimp / Pickled Taro Stem / Okinawan Mozuku Seaweed

### 食事 ENCLOSURE

鶏 釜炊きご飯 香の物三種 赤出汁

Chicken / Steamed Rice / Pickles / Miso Soup

【別途御料金を「釜炊きご飯」を次のメニューに変更いただけます】

【CHANGE "Steamed Rice" to】

海鮮釜炊きご飯 (鯛・雲丹・いくら・帆立)

Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallop)

二~三人前 一釜

For 2~3 people ¥ 4,500

四~五人前 一釜

For 4~5 people ¥ 6,500

【別途御料金を次のメニューを追加いただけます】

【ADDITIONAL】

寿司三貫

Three Kinds of Sushi ¥ 3,200

寿司五貫

Five Kinds of Sushi ¥ 4,500

### 甘味 DESSERT

ジーマーミ豆腐 苺 黒蜜 きな粉 最中

冬瓜 くるみ チーズ

Peanut Tofu / Strawberry / Black Sugar Syrup / Soybean Flour / Monaka

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.

青碧齋では、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。

しゃぶしゃぶ ¥20,000

## SHABU-SHABU

### 膳組 ASSORTED APPETIZERS

ジーマーミ豆腐 生雲丹 鯛の酒盗  
青菜 白身魚

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

### 造り SASHIMI

本日のおすすめ活鮮二種

Two Kinds of Today's Sashimi

### 小鉢 SMALL DISH

伊是名島のもずく

Okinawan Mozuku Seaweed

### しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU

【お肉を以下からお選びいただけます】

沖縄県産アグー豚 150g

黒毛和牛サーロイン 150g

沖縄県産アグー豚と黒毛和牛サーロインの合い盛り 150g

【Choice of Meat】

Okinawan Agu Pork 150g

Wagyu Japanese Beef 150g

Okinawan Agu Pork and Japanese Wagyu Beef 150g

### しゃぶしゃぶお野菜盛り合わせ

### ASSORTED VEGETABLES for SHABU-SHABU

### メの沖縄そば OKINAWAN NOODLES

【別途御料金で次のメニューを追加いただけます】

【ADDITIONAL】

寿司三貫

Three Kinds of Sushi ¥ 3,200

寿司五貫

Five Kinds of Sushi ¥ 4,500

### 甘味 DESSERT

本日のおすすめ

Today's Recommendation

寿司 ¥25,000

## SUSHI

### 酒肴 APPETIZERS

ずわいがに  
Snow Crab

白甘鯛 昆布締め  
Tile Fish

ぶり  
Yellow Tail

金目鯛 柚庵焼き  
Grilled Golden Eye Snapper

マクブ磯部揚げ  
Blackspot Tuskfish Tempura

いまいゆ  
Okinawan Local Seasonal Fish

もずく  
Okinawan Mozuku Seaweed

### 本日の握り OMAKASE NIGIRI

握り八貫  
8 Pieces of Nigiri

### ✂ FINISHING

とろたく  
Fatty Tuna with Pickled Radish Rolls

ふわ玉  
Egg Miso Soup

### 甘味 DESSERT

本日のおすすめ  
Today's Recommendation

おまかせ会席 ¥30,000

## OMAKASE KAISEKI

### 先付 APPETIZERS

柿 蟹 春菊 豆腐

Persimmon / Crab / Crown Daisy / Tofu

### 椀 SOUP

鯛 芽蕪 粟麩

Sea Bream / Turnip Buds / Wheat Bran

### 造り SASHIMI

本日のおすすめ 三種

Three Kinds of Today's Recommendation

【別途後料金で次のメニューを追加いただけます】

【ADDITIONAL】

伊勢海老造り一尾 (二~三人前)

Rock Lobster Sashimi for 2~3 people ¥ 15,000

鮑造り一杯 (二~三人前)

Abalone Sashimi for 2~3 people ¥ 13,000

### 凌ぎ SMALL DISH

フォアグラ茶碗蒸し

Foie Gras / Japanese Steamed Egg Custard

### 焼八寸 SEASONAL DISH

サーモン菊花寿司 銀杏 のどぐる塩麴焼

イクラ 倍貝 赤蒟蒻 諸胡瓜 合鴨

Salmon / Ginkgo Nuts / Rosy Seabass

Salmon Roe / Shellfish / Konjac / Cucumber / Duck

### 合肴 GRILLED DISH

和牛サーロイン 金山寺ソース

Wagyu Beef Sirloin / Kinzanji Miso Sauce

### 煮物 HOT DISH

百合根饅頭 野菜餡掛け

Lily Bulb Dumpling / Vegetable Filling

### 強肴 DEEP-FRIED DISH

蒸し鮑 巻海老 赤ずいき酢漬け 伊是名島のもずく

Abalone / Shrimp / Pickled Taro Stem / Okinawan Mozuku Seaweed

### 食事 ENCLOSURE

鶏 トリュフ 釜炊きご飯 香の物三種 赤出汁

Chicken / Truffle / Steamed Rice / Pickles / Miso Soup

【別途御料金を「釜炊きご飯」を次のメニューに変更いただけます】

【CHANGE "Steamed Rice" to】

海鮮釜炊きご飯 (鯛・雲丹・いくら・帆立)

Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallop)

二~三人前 一釜

For 2~3 people ¥ 4,500

四~五人前 一釜

For 4~5 people ¥ 6,500

【別途御料金を次のメニューを追加いただけます】

【ADDITIONAL】

寿司三貫

Three Kinds of Sushi ¥ 3,200

寿司五貫

Five Kinds of Sushi ¥ 4,500

### 甘味 DESSERT

ジーマーミ豆腐 苺 黒蜜 きな粉 最中

冬瓜 くるみ チーズ

Peanut Tofu / Strawberry / Black Sugar Syrup / Soybean Flour / Monaka

Winter Melon / Walnut / Cheese