

会席 ¥20,000

KAISEKI

先 附 AMUSE

茄子 湯葉 海苔
Eggplant / Tofu Skin / Seaweed

椀 SOUP

大黒占地 うずら
Shimeji Mushroom / Quail

造 り SASHIMI

本日のおすすめ二種
Two Kinds of Today's Recommendation

【別途御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

組 肴 SEASONAL DISH

サーモン 合鴨 倍貝
春菊 椎茸 蟹 まな鯉
諸味噌 エシャロット 銀杏 ジーマーミ豆腐
Salmon / Duck / Shellfish
Chrysanthemum / Shitake Mushroom / Crab / Pomfret
Moromi Miso / Shallot / Ginkgo Nuts / Peanut Tofu

合 肴 GRILLED DISH

和牛サーロイン 金山寺タレ
Wagyu Beef / Kinzanji Miso Sauce

強 肴 DEEP-FRIED DISH

秋刀魚 万願寺 茄子
Pacific Saury / Manganji Chilli Pepper / Eggplant

食 事 ENCLOSURE

雪室熟成米釜炊き 鮪 浅利赤出汁
Steamed Rice / Tuna / Clam Miso Soup

【別途御料金で「雪室熟成米釜炊き」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

マンゴー 杏仁豆腐 冬瓜 チーズ 胡桃
Mango / Almond Tofu / Winter Melon / Cheese / Walnuts

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 ASSORTED APPETIZERS

焼き茄子
Grilled Eggplant

ガラサーミーバイ
Rock Porgy

金目鯛
Splendid Alfonsino

秋鮭味噌焼き
Grilled Salmon with Miso

きのこの茶碗蒸し
Steamed Egg Custard with Mushrooms

マクブ磯部揚げ
Blackspot Tuskfish Tempura

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 附 AMUSE

茄子 湯葉 海苔
Eggplant / Tofu Skin / Seaweed

組 肴 ASSORTED APPETIZES

サーモン 合鴨 倍貝 春菊
蟹 椎茸 青身大根 唐墨
エシャロット 諸味噌 ジーマーミ豆腐
Salmon / Duck / Shellfish / Chrysanthemum
Crab / Shitake Mushroom / Daikon Radish / Bottarga
Shallot / Moromi Miso / Peanut Tofu

土瓶蒸し SOUP

松茸 海老 鶏 銀杏
Matsutake Mushroom / Shrimp
Chicken / Ginkgo Nuts

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

合 肴 GRILLED DISH

和牛サーロイン 金山寺タレ
Wagyu Beef / Kinzanji Miso Sauce

強 肴 DEEP-FRIED DISH

秋刀魚 万願寺 茄子
Pacific Saury / Manganji Chilli Pepper / Eggplant

食 事 ENCLOSURE

雪室熟成米釜炊き 鮪 浅利赤出汁
Steamed Rice / Tuna / Clam Miso Soup

【別途御料金で「雪室熟成米釜炊き」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

マンゴー 杏仁豆腐 冬瓜 チーズ 胡桃
Mango / Almond Tofu / Winter Melon / Cheese / Walnuts