

会席 ¥20,000

KAISEKI

先 附 APPETIZERS

すくい栗豆腐 雲丹

Chestnut Tofu / Sea Urchin

八寸 ASSORTED DELICACIES

甘鯛松笠焼 牛蒡合鴨身巻 柿白和え

火取りかます棒寿司 巻海老 キャビア

鶉の兎見立て 占地法蓮草菊花浸し

Tilefish / Roasted Duck / Persimmon Tofu Dressing

Barracuda Sushi / Shrimp / Caviar

Quail Egg / Spinach Ohitashi

椀 SOUP

海老真丈 松茸 揚げ蓮根

Shrimp Dumpling / Matsutake Mushroom / Lotus Root

造 り SASHIMI

本日のおすすめ三種

Three Kinds of Today's Sashimi

【別途御料金を次のメニューを追加いただけます】

【ADDITIONAL CHARGE】

オーストラリア産イセエビ造り一尾（二～三人前）

Australian Rock Lobster Sashimi, Served Whole for 2~3 People

¥ 15,000

鮑造り一杯（二～三人前）

Abalone Sashimi, Served Whole for 2~3 People ¥ 13,000

焼物 GRILLED DISH

黒毛和牛サーロイン炭火焼

島らっきょう味噌

Chacoal-grilled Japanese Wagyu Beef Sirloin

Okinawan Rakkyo with Miso

温物 HOT DISH

すっぽん フォアグラ玉締め蒸し

Soft-shelled Turtle and Foie Gras Steamed Egg Custard

酢の物 VINEGARED DISH

もずく酢 鶉玉 海ぶどう 山芋

Mozuku Seaweed / Quail Egg / Sea Grapes / Japanese Yam

食 事 ENCLOSURE

島蛸と茸の釜飯

赤出汁 香の物三種

Octopus and Mushroom Rice

Miso Soup / Three Kinds of Pickles

【別途御料金を「島蛸と茸の釜飯」を次のメニューに変更いただけます】

【UPGRADE from the Regular Cooked 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 and Scallop)

二～三人前 一釜

¥ 4,500

For 2~3 people

四～五人前 一釜

¥ 6,500

For 4~5 people

【別途御料金を次のメニューを追加いただけます】

【ADDITIONAL CHARGE】

寿司三貫

¥ 3,200

Three Kinds of Sushi

寿司五貫

¥ 4,500

Five Kinds of Sushi

甘味 DESSERT

紅芋プリン シークワーサーシャーベット

Purple Sweet Potato Pudding / Shikuwasa Sherbet

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。

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.

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 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】

【CHOICE of MEAT】

沖縄県産アグー豚

Okinawan Agu Pork 150g

黒毛和牛サーロイン

Japanese Black Wagyu Beef 150g

沖縄県産アグー豚と黒毛和牛サーロインの合い盛り

Okinawan Agu Pork and Japanese Black 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 NOODLE

【別途御料金で次のメニューを追加いただけます】

【ADDITIONAL CHARGE】

寿司三貫

¥ 3,200

Three Kinds of Sushi

寿司五貫

¥ 4,500

Five Kinds of Sushi

甘味 DESSERT

本日のおすすめ

Today's Recommendation

寿 司 ¥25,000

SUSHI

酒 肴 APPETIZERS

焼き茄子
Grilled Eggplant

ミーバイ
Okinawan Grouper

金目鯛 柚庵焼き
Yuzu Soy-marinated Grilled Golden Eye Snapper

木の子 茶碗蒸し
Mushroom Steamed Egg Custard

紅葉鯛
Autumn Sea Bream

まくぶ 磯辺揚げ
Makubu Seaweed Tempura

もずく
Okinawan Mozuku Seaweed

本日の握り OMAKASE NIGIRI

握り八貫
Eight Pieces of Nigiri

✂ FINISHING

とろたく
Fatty Tuna with Pickled Radish Rolls

ふわ玉
Fluffy 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 APPETIZERS

すくい栗豆腐 雲丹

もずく 海ぶどう

Chestnut Tofu / Sea Urchin

Mozuku Seaweed / Sea Grapes

八寸 ASSORTED DELICACIES

甘鯛松笠焼 牛蒡合鴨身巻 柿白和え

火取りかます棒寿司 巻海老 キャビア

鶉の兎見立て 占地法蓮草菊花浸し

Tilefish / Roasted Duck / Persimmon Tofu Dressing

Barracuda Sushi / Shrimp / Caviar

Quail Egg / Spinach Ohitashi

土瓶蒸し DOBIN-MUSHI

伊勢海老 松茸 鶏

Spiny Lobster / Matsutake Mushroom / Chicken

造 り SASHIMI

本日の特選お造り五種

Five Kinds of Today's Premium Sashimi

【別途御料金で次のメニューを追加いただけます】

【ADDITIONAL CHARGE】

オーストラリア産イセエビ造り一尾 (二〜三人前)

Australian Rock Lobster Sashimi, Served Whole for 2~3 People

鮑造り一杯 (二〜三人前) ¥ 15,000

Abalone Sashimi, Served Whole for 2~3 People ¥ 13,000

焼物 GRILLED DISH

黒毛和牛フィレ炭火焼

島らっきょう味噌

Chacoal-grilled Japanese Wagyu Beef Tenderloin

Okinawan Rakkyo with Miso

温物 HOT POT

すっぽん フォアグラ玉締め蒸し

Soft-shelled Turtle and Foie Gras Steamed Egg Custard

強肴 MAIN DISH

鱧と松茸の薄衣揚げ

Deep-fried Pike Conger and Matsutake Mushroom

食 事 ENCLOSURE

海鮮釜炊きご飯 (鯛・雲丹・いくら・帆立)

赤出汁 香の物三種

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

Miso Soup / Three Kinds of Pickles

【別途御料金で次のメニューを追加いただけます】

【ADDITIONAL CHARGE】

寿司三貫 ¥ 3,200

Three Kinds of Sushi

寿司五貫 ¥ 4,500

Five Kinds of Sushi

甘 味 DESSERT

紅芋プリン シークワーサーシャーベット

Purple Sweet Potato Pudding / Shikuwasa Sherbet