

会席 ¥20,000

KAISEKI

先附 AMUSE

ホワイトアスパラガス寄せ豆腐 ほぐし蟹身
長芋素麺 蒸し鮑 雲丹
White Asparagus Tofu / Crab
Grated Japanese Yam / Abalone / Sea Urchin

椀 SOUP

走り鱧葛叩き 短冊冬瓜 燕椎茸
Conger Eel / Winter Melon / Shitake Mushroom

造り SASHIMI

本日のおすすめ三種
3 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 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

焼八寸 ASSORTED DELICACIES

太刀魚馬鈴薯焼 蕨当座煮
燕天井昆布 焼目一寸豆 菖蒲百合根茶巾 赤蒟蒻
車海老湯霜 タラの芽彩揚げ 鯛小袖寿司
Grilled Cutlass Fish with Potato / Butterbur
Kombu / Fava Bean / Lily Bulb / Konjac
Tiger Prawn / Fatsia Sprout / Sea Bream Sushi

合肴 SIMMERED DISH

マクブ 寄せ豆腐 アーサー餡掛け
Hamphead Wrasse / Tofu / Sea Lettuce

石焼 STONE-GRILLED DISH

黒毛和牛西京漬け石焼 香味野菜
Saikyo Miso Marinated Japanese Wagyu Beef
Fresh Aromatic Vegetables

止肴 VINEGARED DISH

白だつ胡麻酢掛け ミニトマトレモン漬け
白ミル貝 海葡萄 花丸胡瓜
Taro Stem / Pickled Cherry Tomatoes with Lemon
Clam / Sea Grapes / Cucumber

食事 ENCLOSURE

桜海老 玉蜀黍 新玉葱
赤出汁 香の物三種
Steamed Rice with Sakura Shrimp, Corn and Seasonal Onion
Miso Soup / Pickles

【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】
【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
3 Kinds of Sushi
寿司五貫 ¥4,500
5 Kinds of Sushi

甘味 DESSERT

ココナッツ羊羹 デコボン 黒糖最中アイス
Coconut Yokan / Dekopon Citrus / Brown Sugar Ice Cream with Rice Cracker

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.

青碧舎では、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 Fish

造り SASHIMI

本日のおすすめ活鮮二種
2 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
3 Kinds of Sushi

寿司五貫 ¥ 4,500
5 Kinds of Sushi

甘味 DESSERT

本日のおすすめ
Today's Recommendation

寿司 ¥25,000

SUSHI

酒肴 APPETIZERS

白海老
Glass Shrimps

ミーバイ
Okinawan Grouper

美ら海まぐろ
Okinawan Fatty Tuna

やんばるすぎ 味噌焼き
Grilled Okinawan Seabass

鮑 茶碗蒸し
Steamed Egg Custard with Abalone

とうもろこし天婦羅
Corn 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
Miso Soup with Soft Egg

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

ホワイトアスパラガス寄せ豆腐 ほぐし蟹身 キャビア
長芋素麺 蒸し鮑 雲丹
White Asparagus Tofu / Crab / Caviar
Grated Japanese Yam / Abalone / Sea Urchin

椀 SOUP

走り鱧葛叩き 短冊冬瓜 燕椎茸
Conger Eel / Winter Melon / Shitake Mushroom

造り SASHIMI

本日のおすすめ四種
4 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 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

焼八寸 ASSORTED DELICACIES

時知らず木の芽焼 露当座煮
燕天井昆布 焼目一寸豆 菖蒲百合根茶巾 赤蒟蒻
車海老湯霜 タラの芽彩揚げ 鯛小袖寿司
Grilled Tokishirazu Salmon with Sansho Leaves / Butterbur
Kombu / Fava Bean / Lily Bulb / Konjac
Tiger Prawn / Fatsia Sprout / Sea Bream Sushi

合肴 SIMMERED DISH

マクブ 寄せ豆腐 アーサー餡掛け
Humphead Wrasse / Tofu / Sea Lettuce

進肴 MAIN DISH

黒毛和牛フィレ肉炭火焼 季節のサラダ
Charcoal Grilled Japanese Wagyu Beef Tenderloin
Seasonal Vegetable Salad

止肴 VINEGARED DISH

白だっ胡麻酢掛け ミニトマトレモン漬け
白ミル貝 海葡萄 花丸胡瓜
Taro Stem / Pickled Cherry Tomatoes with Lemon
Clam / Sea Grapes / Cucumber

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 and Scallop)
Miso Soup / Pickles

【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
3 Kinds of Sushi
寿司五貫 ¥4,500
5 Kinds of Sushi

甘味 DESSERT

ココナッツ羊羹 デコボン 黒糖最中アイス
Coconut Yokan / Dekopon Citrus / Brown Sugar Ice Cream with Rice Cracker