

会席 ¥20,000

KAISEKI

先附 APPETIZERS

冷やし素麺 海鮮カクテル
Cold Somen Noodles / Seafood Cocktail

八寸 ASSORTED DELICACIES

鱧山椒焼 豆鮭南蛮漬け
無花果胡麻クリーム掛け 姫栄螺玉素焼
キャビア 牛タン八丁味噌柔らか煮 巻海老
大徳寺麩 蛸桜煮
Grilled Pike Conger / Horse Mackerel Nanbanzuke
Figs with Sesame Cream / Grilled Turban Shell
Caviar / Stewed Beef Tongue / Kuruma Prawn
Daitokuji Wheat Gluten Cake / Simmered Octopus

椀 SOUP

蓮根饅頭射込み鶏そぼろ
楓冬瓜 燕椎茸 法蓮草
Lotus Root Ball, Minced Chicken
Winter Melon / Shitake Mushroom / Spinach

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

焼物 GRILLED DISH

黒毛和牛サーロイン 柚子茶ソース掛け
Japanese Wagyu Beef Sirloin, Yuzu Tea Sauce

冷し鉢 VINEGARED DISH

長茄子オランダ煮 鴨ロース 島オクラ
Deep-fried Eggplant / Roasted Duck / Okinawan Okra

合肴 GRILLED DISH

穴子香草揚げ 獅子唐
Deep-fried Conger Eel / Shishito Pepper

食事 ENCLOSURE

釜炊きジューシー
しじみ汁 香の物三種
Okinawan Seasoned Rice
Shijimi Clam Soup / Three Kinds of Pickles

【別途御料金を「釜炊きジューシー」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

水菓子 DESSERT

抹茶ショコラ 木の芽アイス
Matcha Chocolate / Japanese Pepper Leaf Ice Cream

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

本日のおすすめ

Today's Recommendation

寿司 ¥25,000

SUSHI

酒肴 APPETIZERS

じゅんさい
Water Shield

こち
Flathead Fish

いしかげ貝
Bering Sea Cockle

太刀魚 塩焼き
Grilled Cutlass Fish

毛蟹 茶碗蒸し
Steamed Egg Custard with Horsehair Crab

鰻白焼き
Grilled Eel

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 and 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

冷やし素麺 海鮮カクテル
Cold Somen Noodles / Seafood Cocktail

八寸 ASSORTED DELICACIES

鱧山椒焼 豆鰯南蛮漬け
無花果胡麻クリーム掛け 姫栄螺玉素焼
キャビア 牛タン八丁味噌柔らか煮 巻海老
大徳寺麩 蛸桜煮
Grilled Pike Conger / Horse Mackerel Nanbanzuke
Figs with Sesame Cream / Grilled Turban Shell
Caviar / Stewed Beef Tongue / Kuruma Prawn
Daitokuji Wheat Gluten Cake / Simmered Octopus

椀 SOUP

蓮根饅頭射込み鶏そぼろ
楓冬瓜 燕椎茸 法蓮草
Lotus Root Ball, Minced Chicken
Winter Melon / Shitake Mushroom / Spinach

造り SASHIMI

本日の特選お造り三種
Three Kinds of Today's Premium Sashimi

【別途御料金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) ¥ 13,000
Abalone Sashimi, Served Whole for 2~3 People

焼物 GRILLED DISH

黒毛和牛フィレ肉炭火焼 柚子茶ソース掛け
Chacoal-Grilled Japanese Wagyu Beef Tenderloin,
Yuzu Tea Sauce

煮物

鮑の肝焼き小鍋仕立て
Simmered Abalone, Liver Hot Pot

合肴 GRILLED DISH

穴子香草揚げ 獅子唐
Deep-fried Conger Eel / Shishito Pepper

食事 ENCLOSURE

海鮮釜炊きご飯 (鯛・雲丹・いくら・帆立)
しじみ汁 香の物三種
Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallop)
Shijimi Clam Soup / Three Kinds of Pickles

【別途御料金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

抹茶ショコラ 木の芽アイス
Matcha Chocolate / Japanese Pepper Leaf Ice Cream