

酒肴

APPETIZERS

ジーマミー豆腐
Peanut Tofu

600

豆腐もち
Tofuyo Okinawan Fermented Tofu

1,000

海ブドウ
"UMIBUDO" Sea Grapes

900

からすみ
"KARASUMI" Botargo

1,200

このわた
"KONOWATA" Salty Sea Cucumber

1,000

子持ち若布
Herring Roe on Wakame Seaweed

1,000

季節のおひたし
"OHITASHI" Boiled Seasonal Green Leaves

600

活鮮

RAW FISH DISHES

お造り5種盛り合わせ
5 kinds of Assorted Sashimi

4,500

イセエビ姿造り
Lobster Sashimi

15,000

お寿司盛り合わせ 8貫
8 kinds of Assorted NIGIRI SUSHI

8,000

青醬蒼出汁茶漬
AOMI "OCHAZUKE"
Rice in Dashi Tea Soup
with Topping, Sesame Flavor

2,000

季節のひと品

SEASONAL A LA CARTE

係りにお尋ねください
Please ask our staff

酒肴 APPETIZERS

生しらす Whitebait

ブリ大根 Simmered Amberjack with Japanese Radish

蛸旨煮 Soft Braised Octopus

のどぐろ、メブラス焼 Grilled Rosy Seabass with Okinawan Salt

マヒマヒ Mahi Mahi

秋鮭と湯葉とくららの小鍋仕立て Steamed Salmon, Salmon Roe and Tofu Skin

¥ 18,000

本日の握り 十貫 OMAKASE NIGIRI 10 PIECES

S U S H I

✂ FINISHING FOR

“たまご” 自家製玉子焼と葱の巻物

Homemade Japanese Omlet and Green Onion Rolls, Chef Tamaki style

なみみ汁 Green Onion and Tuna Miso Soup

寿司

甘味 DESSERT

本日のおすすめ Today's Recommendation

あわび からすみ 生うに 車えび 生湯葉 玉子 柿 銀杏
Abalone Mullet Roe Sea Urchin Shrimp Tofu Skin Egg Persimmon Ginkgo

鱧 松茸 よもぎ麩
Conger Eel Matsutake Yomogi Flavored Wheat Gluten

旬の盛合せ
Assorted Sashimi

ヒメフエダイ 本ししゃも
Red Snapper Shishamo

ずわい蟹 もつてのほか 黄菊
Queen Crab Chrysanthemum

のどぐろ 蕪
Rosy Seabass Turnip

松茸 三つ葉
Matsutake Mitsuba

今帰仁アグー 小芋 大根 人参 蒟蒻 葱
Pork Miso Soup

葡萄 抹茶 栗 そば
Grape Maccha Chestnut Soba

前菜 APPETIZERS

□ 取り盛り合わせ
Assorted Appetizers

しゃぶ野菜 VEGETABLES

✂ FINISHING FOR SHABU-SHABU

お造り SASHIMI

本日のおすすめ 鮮魚二種
Sashimi of the Day

雑炊 又は 沖縄そば
Rice Porridge or Okinawa Soba
香の物
Japanese Pickles

しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU

今帰仁アグー ロースとバラ 120g または
黒毛和牛サーロイン 120g

Okinawan Special Pork "Nakijin-Agu"
Sirloin and Pork Belly 120g or
"Wagyu" Japanese Beef Sirloin 120g

甘味 DESSERT

本日のおすすめ
Today's Special
お煎茶
Green Tea

Rice Served at AQMI is produced in Japan. All prices are in Japanese yen and subject to consumption tax and service charge.
Menu may change without prior notice due to circumstances.
※当館では、日本国内産の米を使用しております。金額は日本円の料金です。消費税とサービス料を別途申し添えます。
食材の仕入れ状況によりメニュー内容はその時々変更となる場合がございます。予めご了承ください。