

前菜 APPETIZERS

秋の鮮魚 金山寺味噌  
菊菜 菊花 いくひ  
甘栗南瓜 葡萄 柿 生湯葉 胡麻  
Sashimi of Autumn Fresh Fish KINZANJI-MISO  
KIKUNA Chrysanthemum Salmon Roe  
Pumpkin Grape Persimmon YUBA Sesame

焼八寸 GRILLED DISH

太刀魚 卵黄 雲丹 大徳寺納豆  
Scabbard Fish Egg Sea Urchin DAITOKUJI-NATTO

温物 HOT DISH

のぶんの山芋 きのこさん  
Rockfish Yam Mushrooms

土瓶 SOUP

鱧 松茸 車海老  
Conger MATSUTAKE Prawn

酢の物 VINEGARED DISH

ひじかた とびだご  
Blue Crab Field Caviar

造り SASHIMI

真鯛 中アロ 青利つか 鯛塩辛  
Sea Bream Fatty Tuna Squid Salted Fish

食事 ENCLOSURE

松茸 銀杏 アグー豚  
MATSUTAKE Mushroom Ginkgo AGU Pork

凌ぎ SMALL DISH

沖繩おちく  
MOZUKU Okinawan Seaweed

甘味 DESSERT

玉子 牛乳 黒糖  
Egg Milk Brown Sugar

会席

KAISEKI

¥ 17,500

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.

青唐醬油は、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。

前菜 APPELIZERS

口取り盛り合わせ  
Assorted Appetizers

しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU

今帰仁アダー ロースとバラ150g または  
黒毛和牛サーロイン150g  
Okinawan Special Pork "Nakijin-Agu"  
Sirloin and Pork Belly 150g  
or  
"Wagyu" Japanese Beef Sirloin 150g

お造り SASHIMI

本日のおちゅめ二種  
2 Kinds of Sashimi of the Day

しゃぶ野菜 VEGETABLES

FINISHING FOR SHABU-SHABU  
沖縄そば  
Okinawan Noodle

本日の小鉢 TODAY'S SMALL DISH

甘味 DESSERT

本日のおちゅめ  
Today's Special  
お煎茶  
Tea

酒肴 APPETIZERS

さけのろ 鮭モンロー

かわはし 鱈

琉球ススキ西京焼 Okinawan Cobia

きのこ茶碗蒸し Japanese Egg Custard with Mushrooms

秋刀魚 Sauri

もずく MOZUKU Seaweed

¥23,000

本日の握り 十貫 OMAKASE NIGIRI 10 PIECES

SUSHI

✂ FINISHING

とんたけ Fatty Tuna with Pickles Roll

たまご汁 Egg Soup

寿司

甘味 DESSERT

本日のおすすめ Today's Recommendation

## 酒肴

### APPETIZERS

ジーンミー豆腐 "JIMAMI" Okinawan Peanut Tofu	900
豆腐ちぢ "TOFUYO" Okinawan Fermented Tofu	1,300
海づくだ "UMIBUDO" Sea Grapes	1,400
からすみ "KARASUMI" Dried Mullet Roe	1,600
鯛の酒造 "SHUTO" Fermented Sea-bream Intestines	1,400
青菜おひたし "OHITASHI" Boiled Green Vegetables	1,000

## 活鮮

### RAW FISH DISHES

お造り5種盛り合わせ Assorted 5 Kinds of Sashimi	6,000
イセエビ姿造り Lobster Sashimi	15,000
お寿司盛り合わせ 8貫 Assorted 8 Kinds of NIGIRI SUSHI	10,000

## おすすめの一品

### RECOMMENDED DISH

鱧と松茸の土瓶蒸し Matsutake Mushroom and Conger Steamed in a Teapot	2,800
水蛸とモズクの酢の物 Vinegared Mozuku Seaweed and Octopus	1,600
菱ガニととんぶりの酢の物 Vinegared Crab with Field Caviar	1,600
のどぐろ養老蒸し きのこあんかけ Steamed Rockfish with Mushrooms Sauce	2,800
太刀魚雲丹焼 Grilled Scabbard Fish with Sea Urchin	2,400
車海老シママース焼 Grilled Prawn	2,400
出来立てプリン 黒蜜シロップ Hot Custard Pudding with Brown Sugar Syrup	1,000
釜炊き松茸ご飯 アグー豚の時雨煮添え 2人前 (お時間30分頂戴いたします) Pot Cooked Matsutake Mixed Rice with Boiled AGU Pork For Two Please allow us to take at least 30 minutes for preparation	7,000