

先附 APPETIZERS

地豆 玉鬚黍 スワイ蟹 子持ち若布
Peanuts / Corn / Snow Crab / Herring Roe on Kelp

酢の物 VINEGARED DISH

マクフ ヤングコーン 海葡萄
Blackspot Tuskfish / Young Corn / Sea Grapes

椀 SOUP

真鯛 冬瓜
Sea Bream / Winter Melon

煮物 HOT DISH

アゲ豚
Okinawan Pork "Agu"

造り ASSORTED SASHIMI

本日の持ちめ三種
2 Kinds of Today's Recommendation
〈追加料金で次のメニューもお楽しみいただけます〉
〈Premium Choice〉Rock Lobster for 2 or 3
伊勢海老 1本付 (2〜3人前) Additional ¥ 15,000
〈Premium Choice〉Abalone for 2 or 3
鮑 1杯付 (2〜3人前) Additional ¥ 13,000

食事 ENCLOSURE

雪室熟成米 お供 赤出汁
Steamed Rice / Whitebait / Side Dish / Miso Soup
〈別途御料金で「雪室熟成米」を次のメニューに変更いただけます〉
海鮮釜炊きご飯 (鯛・雲丹・いわし・帆立)
〈Change to〉
Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallop)
2〜3名様もの 1雑 For 2 or 3 Additional ¥ 4,500
4〜5名様もの 1雑 For 4 or 5 Additional ¥ 6,500
〈別途御料金で次のメニューもお楽しみいただけます〉
握り寿司5貫
〈Premium Choice〉 5 Kinds of Sushi Additional ¥ 4,500

焼八寸 GRILLED DISH

鱈 真鰯 ハーブ卵 近江蒟蒻 合鴨 鰻
Spanish Mackerel / Octopus / Herbal Egg / Konjac / Duck / Eel

甘味 DESSERT

蓬 小豆 冬瓜 胡桃 チーズ
Mugwort / Red Beans / Winter Melon / Walnut / Cream Cheese

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.

青箱齋では、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。

膳組 ASSORTED APPETIZERS

地豆 牛蒡片 鯛の酒姿
青菜 白身魚
Peanut Tofu / Sea Urchin / Entrails of Snapper
Green Vegetables / White Meat Fish

しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU

沖縄県産アグー豚 ロースとバラ 150g
または
黒毛和牛サーロイン 150g
Okinawan "Agu" Pork Loin and Pork Belly 150g
or
"Wagyu" Japanese Beef Sirloin 150g

造り ASSORTED SASHIMI

本日のおちゅん種
2 Kinds of Today's Recommendation

しゃぶ野菜 ASSORTED VEGETABLES

× FINISHING FOR SHABU-SHABU
沖縄やち
Okinawan Noodles
〈別途御料金で次のメニューもお楽しみいただけます〉
握り寿司の賞
〈Additional Choice〉 3 Kinds of SUSHI ¥ 3,200

小鉢 SMALL DISH

伊那島名産のかぼち
Okinawan Seaweed

甘味 DESSERT

本日のおちゅん
Today's Recommendation

酒肴 APPETIZERS

煮鮑 Octopus

かれじ Flat Fish

美の海もひの Fatty Tuna from Okinawa

太刀魚塩焼 Grilled Cutlass Fish

鮑 茶碗蒸し Steamed Egg Custard with Abalone

ヤンヤン Okinawan Local Seasonal Fish

おぼろ Okinawan Seaweed

本日の握り 8貫 OMAKASE NIGIRI 8 PIECES

✕ FINISHING

ウナたろ Fatty Tuna with Pickled Radish Rolls

たまご汁 Egg Miso Soup

甘味 DESSERT

本日のごちそう Today's Recommendation

先附 APPETIZERS

地豆 玉鬚黍 スワハ蟹 子持ち若布
Peanuts / Corn / Snow Crab / Herring Roe on Kelp

椀 SOUP

真鯛 冬瓜
Sea Bream / Winter Melon

造り ASSORTED SASHIMI

本日のおすすめ三種

3 Kinds of Today's Recommendation

<追加料金で次のメニューもお楽しみいただけます>

<Premium Choice> Rock Lobster for 2 or 3 Additional ¥ 15,000

伊勢海老 1本付 (2~3人前)

<Premium Choice> Abalone for 2 or 3 Additional ¥ 13,000

鮑 1杯付 (2~3人前)

凌り SMALL DISH

鮑

Abalone

焼八寸 GRILLED DISH

のびぐろ 真蛸 ハーブ卵 近江蒟蒻 合鴨 鰻

Rosy Seabass / Octopus / Herbal Egg / Konjac / Duck / Eel

酢の物 VINEGARED DISH

マクフ ヤングコーン 海葡萄

Blackspot Tuskfish / Young Corn / Sea Grapes

煮物 HOT DISH

松阪牛

Matsusaka Beef

食事 ENCLOSURE

雪室熟成米 じゅうじょう油漬 お供 赤出汁

Steamed Rice / Salmon Roe / Side Dish / Miso Soup

<別途御料金で「雪室熟成米」を次のメニューに変更いただけます>

海鮮釜炊きご飯 (鯛・雲丹・じゅうじょう・帆立)

<Change to>

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

2-3名様 1釜 For 2 or 3 Additional ¥ 4,500

4-5名様 1釜 For 4 or 5 Additional ¥ 6,500

<別途御料金で次のメニューもお楽しみいただけます>

握り寿司5貫

<Premium Choice> 5 Kinds of Sushi Additional ¥ 4,500

甘味 DESSERT

蓬 小豆 木の芽 冬瓜 胡桃 チーズ

Mugwort / Red Beans / Tree Bud / Winter Melon / Walnut / Cream Cheese

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.

青島産では、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。