

先附 AMUSE

地茄子 鯛 穴子 蒟蒻 胡瓜
車海老 スワイガニー キャビア
Eggplant / Sea Bream / Conger Eel / Konjac / Cucumber
Prawn / Snow Crab / Caviar

温物 HOT DISH

里芋 合鴨 コーヤー
Taro / Duck / Bitter Melon

酢の物 VINEGARED DISH

しん貝 海葡萄
Whelk Shellfish / Sea Grape

お椀 SOUP

大黒占地 鯛
Shimeji Mushrooms / Sea Bream

食事 ENCLOSURE

雪室熟成米釜 黒毛和牛 なめこ
Steamed Rice / Wagyu Beef / Nameko Mushrooms

造り ASSORTED SASHIMI

本日のおちよめ2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 ¥12,000
〈Premium Choice〉 Abalone for 2 or 3
鮑 1杯付 (2~3人前) Additional ¥10,000

〈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〉
海鮮釜焚きそば飯 (鯛・雲丹・しん貝・帆立)

〈Change to〉
Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallops)
2~3名様より1釜 Additional ¥4,500
For 2 or 3
4~5名様より1釜 Additional ¥6,500
For 4 or 5
〈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 for 1 Additional ¥ 4,500

焼肴 GRILLED DISH

甘鯛 雲丹
Tilefish / Sea Urchin

甘味 DESSERT

マンゴー 栗 小豆 タピオカ 冬瓜 チーズ くるみ
Mango / Chestnut / Red Beans / Tapioca / Winter Melon / Cheese / Walnuts

Rice served at AQMI 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.

青穂産の甘鯛、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す。サービス料および消費税等は含まれております。

しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU

膳組 ASSORTED APPETIZERS

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

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

しゃぶ野菜 ASSORTED VEGETABLES

造り ASSORTED SASHIMI

本日のおちゅめ2種
2 Kinds of Today's Recommendation

✂ FINISHING FOR SHABU-SHABU

沖縄ちぢめ
Okinawan Noodles

<追加料金で次のメニューに変更いただけます>

握り寿司3貫付

<Change to> 3 Kinds of SUSHI Additional ¥3,200

小鉢 SMALL DISH

伊是名島のちぢめ 帆立
Okinawan Seaweed / Scallop

甘味 DESSERT

本日のおちゅめ
Today's Recommendation

酒肴 APPETIZERS

焼茄子 土佐酢 Eggplant

紅葉鯛 Sea Bream

鱧 松茸 Pike Conger Eel, Matsutake Mushroom

ヤマメコ Okinawan Local Seasonal Fish

ニシキヤール Red Snapper

オキナワノ海苔 Okinawan Seaweed

本日の握り 8貫 OMAKASE NIGIRI 8 PIECES

✂ FINISHING

じゅうたんぐ Fatty Tuna with Pickled Radish Roll

たまご汁 Egg Soup

甘味 DESSERT

本日のおすすめ

Today's Recommendation

先附 AMUSE

茄子 小鯛 穴子 蒟蒻 胡瓜
車海老 スワイガーニ キャビア
Eggplant / Sea Bream / Conger Eel / Konjac / Cucumber
Prawn / Snow Crab / Caviar

温物 HOT DISH

里芋 合鴨 トーヤー
Taro / Duck / Bitter Melon

酢の物 VINEGARED DISH

鮑 海葡萄 冬瓜
Abalone / Sea Grape / Winter Melon

土瓶蒸し SOUP

松茸 鯛 やんばんる鶏 銀杏
Matsutake Mushrooms / Sea Bream / Yanbaru Chicken / Ginkgo

食事 ENCLOSURE

雪室熟成米 イクラ 黒毛和牛 なめこ
Steamed Rice / Salmon Roe / Wagyu Beef / Namako Mushrooms

造り ASSORTED SEAFOOD

本田のおちゆめ3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
伊勢海老 1本付 (2〜3人前) Additional ¥12,000
〈Premium Choice〉Abalone for 2 or 3
鮑 1杯付 (2〜3人前) Additional ¥10,000

〈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・いくら・帆立)
〈Change to〉
Mixed Seafood Rice (Sea Bream / Sea Urchin / Salmon Roe / Scallops)
2〜3名様より1釜 Additional ¥4,500
For 2 or 3
4〜5名様より1釜 Additional ¥6,500
For 4 or 5

〈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 for 1 Additional ¥ 4,500

焼肴 GRILLED DISH

ロズシイ
Rosy Seabass

甘味 DESSERT

マンゴー 栗 小豆 タピオカ ミルクアイス
冬瓜 チーズ くるみ
Mango / Chestnut / Red Beans / Tapioca / Milk
Winter Melon / Cheese / Walnuts

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.

本館にて、日本産米を使用したお料理をご用意しております。食料の仕入に際しては、公平に産地を指定し、産地産米を使用しております。産地産米を使用したお料理は、別途御料金を追加させていただきます。