

AWA西伊豆発酵ガストロノミー

海と山の恵み溢れる“食の都”静岡。先人が育んだ発酵の技が、食材の風味や栄養価を引き出し泡が躍る至高の一皿一杯へ。AWA西伊豆で、発酵が織りなす奥深い味わいと豊かな食体験を心ゆくまでご堪能ください。

コースMenu

前菜

黒毛和牛のローストビーフ
タルタル仕立て
1800

スープ

駿河湾の恵み～桜海老のビスク～
1810

主菜

発酵漬け オリーブオイル豚肩ロースのロースト
伊豆鹿肉のラグーソースと金目鯛のソテー
1830

デザート

小豆とショコラと緑茶ジュレ
戸田塩香る金柑のバイクドチーズケーキ
1900

発酵ブッフ エ 18:00～19:00

コース料理と共にご自由にお楽しみ下さい

紅姫あまごのマリネとセルベル ド カニユー
オリーブ豚のベーコンロールと茸マリネ
あん肝のテリーヌ フレッシュトマトの香り
熟成マグロの薄切り

削りたてパルメザンチーズとルッコラ添え
水蛸のカルパッチョ 辛味大根和え
富嶽白鶏の照り焼き黒コショウ香り醤油麴ソース添え
生ハムと発酵りんごサラダ
めご飯 AWAの香味帖

(当日の仕入れ状況により一部変更になる場合があります)

ドリンクブッフ エ 18:00～19:30

発酵料理を引き立てるドリンク各種はフリースタイルで

～ AWA からのお願い～

ご使用済みのグラスや小皿は
お近くの下げ台にお戻し下さいませ。

AWA Fermented Gastronomy

Our ancestors developed the techniques of fermentation and maturing in order to take in all the ingredients from Shizuoka, the 'food capital' of the world.

Fermentation produces flavours, textures and rich nutrients in foodstuffs.

Course Menu

Appetizer

18:00

Kuroge Wagyu Roast Beef with Tartare Sauce

Soup

Blessings of Suruga Bay Sakura Shrimp

Bisque

18:10

Main Dish

Fermented Pickled

Olive-Marinated Roast Pork Shoulder

Loin Served with Izu Venison Ragu Sauce and
Sautéed Red Snapper

18:30

Dessert

Red Bean, Chocolate, and Green Tea Jelly

Baked Cheesecake with Kumquats Infused with
Toda Salt

19:00

Buffet 18:00~19:00

Marinated Red Princess Amago Trout and Cèdre de Canou

Olive-fed Pork Bacon Rolls with Marinated Mushrooms

Monkfish Liver Terrine with Fresh Tomato Aroma

Thinly sliced aged tuna

Served with freshly shaved Parmesan cheese and arugula

Octopus Carpaccio with Spicy Daikon Radish Dressing

Fugaku chicken teriyaki with black pepper and soy sauce

Prosciutto and fermented apple salad

Rice with AWA's flavor guide

(Subject to change depending on availability on the day of purchase)

Octopus Carpaccio with Spicy Daikon Radish Dressing

Drink Buffet 18:00~19:30

Draft beer, wine, sake, shochu, fruit wine

Cocktails, non-alcoholic

~ Request from AWA ~

Please return used glasses and small
plates to the nearby lowering table.