

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

天草のガスパチョ

金目鯛の南蛮漬けと焼きトウモロコシを添えて
1800

スープ

駿河湾の恵み～桜海老のビスク～
1810

主菜

鱸の酒粕塩麹焼き

黒毛和牛「肩三角」の低温調理
”ローストビーフ仕立て”
発酵ソースと共に
1830

デザート

すいかのマチエドニア 赤紫蘇のジュレ
いちじく入り 戸田塩ショコラ
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

角切り鮪 ザーサイと青ネギのソース

冬瓜のスパイス煮 蛸のラー油ソース

富嶽白鶏の照り焼き 黒コショウ香り 醤油麹ソース添え
サバのカルパッチョ ローズマリー風味と小松菜のナムル
ゴーヤと小海老のマリネ パルミジャーノ・レッジャーノ
甲いかとモズクの胡麻麹和え レモンのジュレ

生ハムとトンナントソースのシュー

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)

ドリソクブッフ エ 18:00～19:30

発酵料理を引き立てるドリソ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

hors d'oeuvres

Gazpacho of Amakusa

Pan-seared sea bream with grilled corn

18:00

soup

Blessings of Suruga Bay Sakura Shrimp

Bisque

18:10

main dish

grilled sea bass with sake-kasu and salted malt

Low-temperature cooking of Japanese black
beef"shoulder triangle

"Roast Beef" With fermented sauce

18:30

dessert

Watermelon Machedonia Red Shiso Julep

Heda salt chocolate with figs

19:00

Fermentation buffet 18:00~19:00

Diced tuna with Chinese pickles and green onion sauce

Spiced wax gourd with octopus in raayu sauce

Teriyaki Chicken with Black Pepper and Soy Sauce

Mackerel Carpaccio with Rosemary and Namul Komatsuna

Marinated bitter gourd and small shrimp

with Parmigiano Reggiano

Kou squid and mozuku seaweed with sesame paste
and lemon jus

Puff with prosciutto ham and tonnant sauce sauce

rice , five kind of flavor

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

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.