

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

天草と蟹のヴェリーヌ
白い発酵ソース
1800

スープ

駿河湾の極海老のビスク
1810

主菜

黒毛和牛肉 ～二段仕込み～
とうもろこしとオナガダイの重ね焼き
金山寺麴の香り
1830

デザート

抹茶プリン 塩麴のキャラメルソース
桃のコンポートのパイ包み焼き ミント風味
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

- 熟成マグロの薄切りと長芋
梅酢香るオニオンソース
- 冬瓜のピリ辛ガーリックソース
ベーコンチップ添え
- 数の子の味噌チーズ和え ポテトサラダ風
- 小海老とズッキーニの発酵キャベツソース
- 真イカとゴーヤのサラダ 青じその香り
- 生ハムで巻いたうずらの玉子 バルサミコ酢漬
- 塩麴漬け蒸し鶏と山くらげのマリネ

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

Amakusa and Crab Verrine
White Fermented Sauce

Soup

Blessings of Suruga Bay Sakura Shrimp Bisque

18:10

Main Dish

Japanese Black Wagyu Beef "Double-Marinated"
Layered Grilled Corn and Onaga Snapper
with the Aroma of Kinzanji Koji

18:30

Dessert

Matcha Pudding with Salted Miso Caramel Sauce
Peach Compote in Pastry with a Mint Flavor

19:00

Buffet 18:00~19:00

Thinly sliced aged Tuna and Japanese Mountain Yam
Onion Sauce with a hint of Plum Vinegar

Spicy Garlic Sauce with Winter Melon

Served with Bacon Crisps

Herring Roe with Miso and Cheese, Potato Salad Style
Small Shrimp and Zucchini with Fermented Cabbage Sauce

Squid and Bitter Melon Salad With the Fragrance of
Green Shiso

Quail Eggs Wrapped in Prosciutto and Marinated in
Balsamic Vinegar

Steamed Chicken Marinated in Salted Rice Malt and
Marinated Mountain Wood Ear Mushrooms

Rice with AWA's flavor guide

(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.