

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

冷製「金な粉麵」と初鰹のマリネ
焼き茄子の香り
1800

スープ

駿河湾の恵み～桜海老のビスク～
1810

主菜

黒毛和牛～琥珀の宴～
真鯛の酒粕焼き温野菜添え発酵ソースと共に
1830

デザート

苺とクロモジ茶のジュレ
味噌キャラメルソース
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

小海老と塩麴アボカドディップのシュー
紅姫あまごのマリネとセルベルドカニュー
数の子の味噌チーズ和えポテトサラダ風
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和え
水蛸のカルパッチョ 辛味大根和え
生ハムで巻いたうずらの玉子バルサミコ酢漬け
富嶽白鶏と鴨肉のテリーヌ粒マスタード添え
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.

Buffet 18:00~19:00

Course Menu

Appetizer

18:00

Cold "Kinako Noodles" with Marinated First-Catch

Bonito

Fragrance of Grilled Eggplant

Soup

Blessings of Suruga Bay Sakura Shrimp

Bisque

18:10

Main Dish

Kuroge Wagyu ~Amber Feast~

Grilled Sea Bream with Sake Lees, Served with

Warm Vegetables and Fermented Sauce

18:30

Dessert

Strawberry and Japanese Honeysuckle Tea Jelly

Miso Caramel Sauce

19:00

Shrimp and Salted Miso Avocado Dip in Puff Pastry
Marinated Red Princess Amago Trout with Serbel de Canou
Herring Roe Miso Cheese Salad, Potato Salad Style
Thinly Sliced Aged Tuna

Tossed with Freshly Shaved Parmesan Cheese and Arugula
Octopus Carpaccio with Spicy Daikon Radish
Quail Eggs Wrapped in Prosciutto, Balsamic Vinegar Pickled
Fujiyama White Chicken and Duck Terrine, Served with Grain
Mustard

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.