

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

松茸と酒粕の冷たい茶碗蒸し
1800

スープ

駿河湾の恵み～桜海老のビスク～
1810

主菜

黒毛和牛肉と栗、カリフラワーの
”アッシ パルマンティエ”
ハマ鯛のソテー
1830

デザート

柿のコンポート ほうじ茶のジュレ
発酵りんごパイ シナモンの香り
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 ピリ辛ソース ガーリックと共に
富嶽白鶏の照り焼き 黒コショウ香り 醤油麴ソース添え
サバのカルパッチョ ローズマリー風味
かぼちゃの豆腐 かぼちゃのマリネ 金山寺麴オイル添え
生ハムと発酵りんごサラダ
小海老とトンナントソースのシュー
茸のマリネ

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

Appetizer

Chilled Chawanmushi
Matsutake Mushrooms
18:00

Soup

Blessings of Suruga Bay Sakura Shrimp
Bisque
18:10

Main Dish

"Hassi Parmentier" with Japanese Black Beef,
Chestnuts, and Cauliflower
Sautéed Sea Bream
18:30

Dessert

Persimmon Compote Green Tea Jelly
Fermented Apple Pie with Cinnamon
19:00

Buffet 18:00~19:00

Diced tuna with spicy garlic sauce
Fugaku chicken teriyaki with black pepper and soy sauce
Saba carpaccio with rosemary
Pumpkin tofu with marinated pumpkin and Kinzanji koji oil
Prosciutto and fermented apple salad
Shrimp and tonnante sauce choux
Marinated 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.