

AWA西伊豆 発酵ガストロノミー

“食の都”静岡の豊かな食材を余すことなく取り込もうと、先人たちは「発酵」や「熟成」の技術を育んできました。発酵がつくり出す「泡」が、食材に風味や食感、豊かな栄養素を生み、魅力を一層ひきたてます。

2025年4～7月上旬 DINNER MENU

コースメニュー

18:00 前菜

静岡県産黒毛和牛の生ハムと天草
濃厚な68℃の卵黄と共に

18:10 スープ

駿河湾の恵み 桜海老のビスク

18:30 主菜

沼津港で獲れた金目鯛と茄子のグラチネ
温野菜のタブナートソース

静岡県産オリーブ豚肩ロースのコンフィ
発酵マスタード焼き

19:00 デザート

クロモジ茶のパナコッタと
発酵小豆ショコラ

発酵buffet

18:00～19:00 コース料理と共にご自由にお楽しみください

角切り鮪 ザーサイと青ネギのソース

天城の紅姫あまごと発酵大根おろし アーリーレッドのソース

ハーブが香る自家製ロースハム 金山寺麴のソース

鶏のムースと彩野菜のテリーヌ

さつまいもと生ハムのシーザーサラダ

わかさぎのエスカベージュ 赤パプリカ風味

鶏レバーと塩麴のリエットと野菜のラペ

(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buffet

18:00～19:30 発酵料理を引き立てるドリンク各種は
フリースタイルでどうぞ

生ビール、ワイン、日本酒、焼酎、果実酒
カクテル、ノンアルコール

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.

April - early July 2025 DINNER MENU

Course menu

18:00 Appetizers

Shizuoka black wagyu beef prosciutto and amakusa with rich 68° C egg yolk

18:10 Soup

Cherry shrimp bisque

18:30 Main dish

Gratinée of sea bream and aubergine caught at Numazu Port

Hot vegetables with tapenato sauce
Confit of Shizuoka olive pork shoulder
Baked with fermented mustard

19:00 Dessert

Panna cotta with blackberry tea and Fermented azuki bean chocolate

Fermentation buffet

18:00-19:00 Enjoy at your leisure with a course meal

Diced tuna with zha zai and spring onion sauce
Benihime Amago with grated fermented daikon
Herb-scented loin ham with Kinzanji malted rice sauce
Chicken mousse and vegetable terrine
Caesar salad with sweet potato and prosciutto ham
Escabeche of wakasagi with red paprika
Chicken liver and salted sesame rilette with vegetables
(Subject to change depending on availability on the day)

Drink buffet

18:00-19:30 Various drinks free style

Draft beer, wine, sake, shochu, fruit wine
Cocktails, non-alcoholic