

マッシュルームで夕食を

御巫 由紀  
yuki mikanagi

Dinner  
de  
kinoko

20, Oct. 2000 マッシュルーム(恵比寿) PM 7:00 ~ 10:30+

山越が小沼さんとマッシュルームへ行く!と言ったのか(?) みけまで相乗りする事になりました。

けいとうすい雨。お店は改装から前よりも大人っぽい感じ。  
お店はお湯呑ごいばし、カクテルも樂好み。窓からは大通りが見えます。  
ひれりだけ(0). 5時から飲んでいた人も……。

**キノコのパイ**

アミ-2: 小さなれいパイ

フレークは

コガネタケ

クロラバーニ

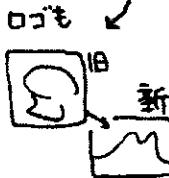
ヤギの4-2(シーザー)

クルミ

上にハチニンやかいか

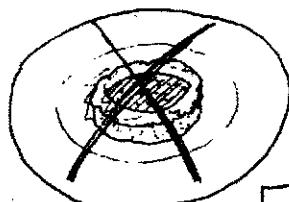
その上にマダラ(?)2本

香り④



倉	大	毛	小	Mr.
井	作	利	沼	吉

友田 御巫 山越 近田 Mr. 吉田



**マスタケの生ハム巻きフライ**

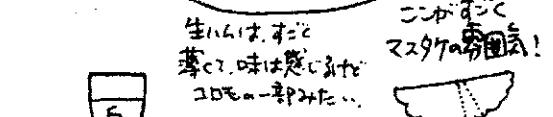
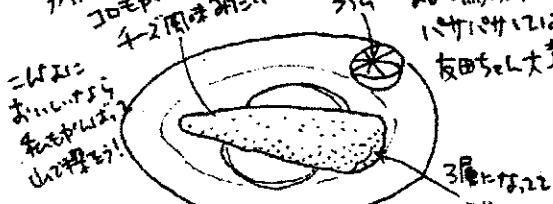
前菜2: マスタケの生ハム巻きフライ

カツカツした  
コロモが

チーズ風味みたい

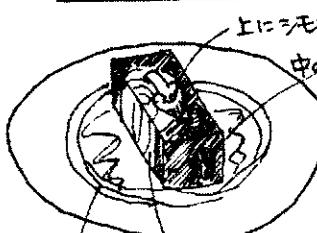
ハム

まるで鳥肉  
ベーコンみたいにはいはい  
友田にして大喜び!



**煙の薰製とキノコのテリーヌ**

前菜1: カツオとキノコの煮こごり?



黄ニラ 中にカツオ  
中は節ですね

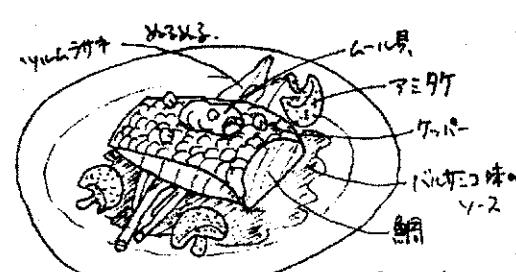
中はキノコは  
1+イクと  
ムラサキノミ  
(ヒョウルー?)  
ウコンモモキモ?

魔羅! 魔羅! 魔羅!!

けいとう和風なやうじ  
カツオの断面が美しい! たただ  
皆、キノコを手まり皿に食べました。

**真鯛のボワシ、  
ケツバーソース**

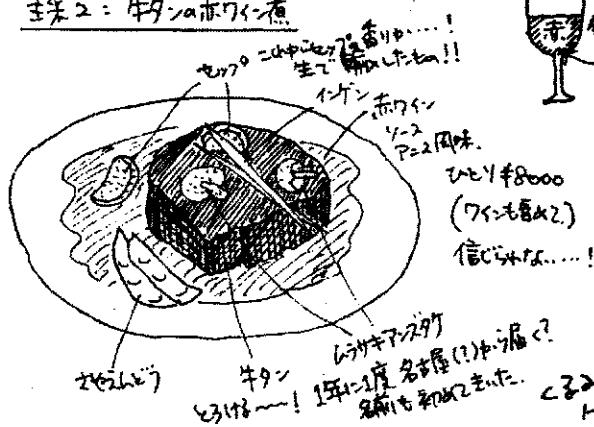
主菜1: 鯛のグリル?



何ともいえず、味が合ってううう!  
アミナゲの香風氣! 味もしくて美味しい。

## 牛舌とキノコの赤ワイン煮

主菜：牛舌の赤ワイン煮



## 大満足のお食事会

山越 沙織

saori yamakoshi

キノコと縁遠くなつてからはや1年と半年。久しぶりに小沼さんと食事をしていた時のこと。○：「え～っ！山越マッシュルーム行ったことなかつたんだっけ？」

Y：「そうなんですよ～、一度キノコフレンチを食べてみたいんですう～。」ということで、10月20日にマッシュルームに行く約束をしました。

当日はあいにくの雨。私が駅でコケて、一本遅い電車になつてしまつた(ゴメンナサイ)こともあり、予定より5分遅刻で恵比寿のマッシュルームに到着しました。店の中に入ると、すでに出来上がつてゐる1名を含め、皆さんが満面の笑みで迎えてくれました。お食事会のメンバーはいつの間にか10人になつていて、賑やかな大お食事会となつたのでした。

キノコはどれも初めて食べるものばかり。お店の人人が教えてくれたキノコ

の名前をぶつぶつと唱えながら、みんなでキノコをほじり出して味わう…。

キノコって煮たり焼いたりして食べるもんだというイメージを持っていたのですが、実にいろいろな形でお皿の上にのってきてくれて感動しました。キノコとその他の素材とが絶妙にマッチしていて、まさに「キノコと○○が恋をした」という感じです。デザートまでつぎからつぎへといろいろなキノコが出てくるので、もうこれは覚えられないと思い、すっかり御巫さんにメモをお願いしてしまつたのでした(このメモの完成品が傑作です！)。

おいしいワインも飲みながら大満足のお食事会でした。

最後に、おいしいキノコフレンチをつくつて下さつた山岡シェフ、そしてマッシュルームに集う機会をつくつてくださつた皆さん、ありがとうございました！

## デセール

デザート：(11月3日)

白キクラゲ  
オレンジヨリネ



エスプレッソ

コーヒー  
or  
紅茶