

FOOD

Fumihiro's fantastic flavor fusion

By YISHANE LEE

Being single has its perks. Just ask Fumihiro Nakamura, chef and owner of Fummy's Grill in Ebisu, Tokyo. Having worked his way up from busboy to general manager at a Western-style restaurant in Tokyo, Nakamura was offered the chance to work at a new establishment in Los Angeles. Unfortunately for him, two other people were also interested in the posting.

"(Owner Koro) Hasegawa met with me and the two other guys. He asked us, 'Do you have a girlfriend? Do you have family problems?'" Nakamura says. "One guy said he wanted to marry his girlfriend and bring her there, and Hasegawa said his wife would always be alone at home in L.A., and it's too dangerous. The other guy's father was really sick."

"So I was next. 'Girlfriend?' No. 'Family problems?' No. I said, 'No problem. I'm always alone,' the 33-year-old chef says, grinning at the memory. So, in 1990, he went to Los Angeles.

The realization of a long-time dream, Nakamura's nimesake restaurant comes from years of working in L.A. and at Hasegawa's other restaurants in the Tokyo area — Café de la Bohème, Zest, Massimo and Tabloux. It serves what is called "California cuisine," an eclectic fusion of flavors East and West with a careful eye on health. Though common in U.S. metropolitan restaurants, from Los Angeles to Boston, California cooking is still relatively unusual in Tokyo.

Opened nearly one year ago Oct. 1, Fummy's Grill fast became known for its funky California fare and reasonable prices. A steady stream of fans came to have Nakamura and the two other chefs — Masaki Nagasaki, who also spent time working in L.A. restaurants, and Hiro Fujita, who worked at Tabloux — prepare dishes that reflect their varied cooking experiences.

There's a little bit of Tex-Mex, with nachos and zesty tortilla soup; a little bit of Italian, with pastas such as tagliatelle with porcini mushrooms and chicken, and linguini with prawns in a light tomato cream sauce; and a little bit of Japanese, with fresh scallops and Japanese mountain potatoes in miso soup and soba salad.

And there's a lot of fusion —



CALIFORNIA DREAMING — Chef and owner of Fummy's Grill Fumihiro Nakamura (right) mixes various styles, flavors and nationalities in dishes such as his Chinese chicken salad with ginger dressing. PHOTO BY YISHANE LEE

fresh calamari salad with a chili pesto and sesame oil sauce, left, outlet with salsa fresca, spaghetti pepperoni with bok choy and sautéed salmon with mashed potatoes in a black bean sauce. A lot of more than 10 Californian red and white wines from Napa and Sonoma valleys rounds out the menu.

"What I like about Californian cuisine is that it's healthy, with fresh ingredients, and you can mix everything — Chinese, Japanese ...," Nakamura says. "If you go to an Italian place, you can't have soy sauce. If you go to a French place, you can't have pasta. I always thought that when I have my own place I'd want to be able to mix."

The menu, which changes about three times a year, always includes some genuinely all-vegetarian dishes. This is good news for vegetarians, since restaurants in Asia, unless they're affiliated with a temple, are infamously lax about keeping a dish purely vegetarian. Sometimes vegetable soup means there's even chunks of chicken in it.

Nakamura makes use of family connections to get the freshest ingredients. Some of the organic vegetables he uses come from his sister, who is married to a farmer and lives in Chiba near Narita.

Like the menu's mix of culture, Fummy's decor is a bit of a hodgepodge. A large scaphandre-style light fixture dominates the center of the restaurant. Nakamura, whose first job was in the construction business, says he

fashioned the lamplshade himself, having little decorating money left after the out of investment.

Yet whatever the honey, ad hoc interior lacks in decorations is more than made up for by the atmosphere and service. Fummy's veranda doors are left open on warm nights, soothing jazz plays on the stereo and, behind a long counter, a congenial and bilingual staff of foreigners and Japanese prepare food.

Nakamura spent 3½ years at Café de la Bohème in west Hollywood, working variously as a barback, busboy and maître d' and learning English, which he now speaks with a slight Californian inflection. In L.A., he says they was "no pressure" — "the weather was always fine, the apartments always large and there were no parents to nag me about getting married."

But Nakamura felt like he was losing his edge, so he returned to Japan, and after working about a year with Hasegawa, he opened his own restaurant with money he had saved.

He says spelling the restaurant's name "Fummy" instead of "Fumi" was meant to make his place seem reminiscent of, say, a Tommy's Diner or Buddy's Bar in America. He says regretfully, however, people often mispronounce it, rhyming it with "funny."

Still, it doesn't matter much when you've got happy customers, here for the good food and low prices — and the late closing time. Fummy's is open till 2 a.m. every night of



the week. Nakamura says frequent guests include late shift employees from television stations and entertainment industry workers in the area.

"If I go to a concert or a movie and I want to eat afterward, and even if I go to some place and they serve me, usually by 10:30 p.m. I'm being rushed out," Nakamura says. "I don't like to be rushed; I want it to be relaxed."

Fummy's Chinese chicken salad with ginger dressing
 1 cup bok choy
 1 cup Napa cabbage
 1 chicken breast
 2 fried wonton skins, cut into 2-cm strips

dressing:
 1 small egg yolk
 2 tablespoons peeled ginger
 2 tablespoons apple vinegar

1 teaspoon oyster sauce
 2 tablespoons soy sauce
 2 tablespoons mayonnaise
 ½ cup vegetable oil (aproximate)

Boil the chicken breast and cool, cut into half-size pieces lengthwise. Chop the bok choy and cabbage, chop into 2-cm long pieces. (Don't use leafy parts of the bok choy.) Add to chicken and toss together with fried wonton skins.

To make the dressing, combine ingredients in blender and pulse until smooth. Add oil gradually, enough to thicken to mayonnaise consistency. Ladle 2-4 tablespoons of dressing over chicken and

greens (you will have leftover dressing). Toss lightly. Arrange on plate in a tower, garnish with shredded carrot and daikon radish.

Fummy's garlic tortilla soup

5 corn tortillas
 1½ garlic heads
 1½ onions
 1 carrot
 2½ tomatoes
 1 green leaf
 1 small zucchini
 ½ chicken or vegetarian bullion soup cube
 1 cup milk
 salt
 pepper
 cayenne pepper
 oil

Peel and chop garlic and vegetables into ½-to-size pieces. In sautépan, fry tortillas in oil; remove from heat. Sauté garlic until brown. Add onions, leeks, zucchini and carrots and sauté well in oil. In large pot, dissolve bullion in 1 liter of water. Add tomatoes and bring to boil. Add sautéed vegetables and cook on low heat for 40 minutes, until completely softened.

During the last 5 minutes of cooking add milk and tortillas; and stir. Add seasonings to taste. Pour in blender and blend at high speed for one minute.

About six servings. Serve warm.

Fummy's Grill is about a 15-minute walk from Ebisu Station's exit 1. 2-26-1 Ebisu, Shibuya-ku. Open daily 11:30 a.m. - 2 a.m. Tel. 03-3473-0070.

rough nobaba

e noble course, stadium kimechi course and kei course. Included in fee is all you can drink, among 30 megers (or but why?). Who says it'll have it all?

end, Shara kind of re- few things. They what they are about, sals and food at reason- foles in a fun and lively phase. Highly recom- d an all fronts.

stiumi (Shizuka Pre- ni Gingo nba-6-1 by: LA

l: 80 percent. We have here in a ke (unfiltered) name taurised) gendzu (m-)" sake. It's a big he alcohol content in a sor, adding to the im- there are a lot of ing aspects to the pe-

is honey and ripe saps in the well- ed and prominent he flavor is seductive more in its presenta- ture in a soft, almost- like, sweetness, that nicely, melting in the s of your taste buds. One fades from your in well-timed stages by a gentle warmth re-

Some interesting but, hint of astringency erness stick around to p.

even think of warm- sake.

Y'S CHUCKLE

s people wear their n their shoes. They're. The same people who air beams on the seat- pants.

graph: Car, chart.

- accept no substitutes

g number of schools r kabage that provid- ion to wine. Heroin- s are young men.

ng to spinoffs from the pynique." It seemed de that someone later nufacturers would need for such behav-

mends taking eight of them every day. For eight times V30 one could enjoy a good glass of wine — at home, that is, not outside — and for ¥1,000, 50 tablets worth of "red wine nutrition."

One needn't be a mathematician to see that he would

rather like what one might expect from a kid's grape drink formula gone awry in the laboratory. The front label carefully bears the word *poison* (limited edition), part of a consolation prize for anyone who runs about at this vile stuff. *Caveat emptor.*

Putting flavor back in healthy food

By KYOKO ITOH

Want to try healthy Japanese homemade meals by one of the Japan's hottest home-cooking experts?

On a small quiet road away from busy avenues in Rinsen Ward is Katsuyo Greens, a deli-restaurant run by Kats-



chirotsukuda, a chef in a bow.

"Unlike the days when charcoal is used for grilling, dipping the fish into teriyaki sauce beforehand only promotes smoking in the gas grill. And pouring vinegar on top of the chikashimashi soaks time and can taste just as good." Kobayashi says.



APPETIZER



1. **OLIVES**
オリーブ盛り

グリーンオリーブ
ブラックオリーブ
ドライトマト

2. **HERB MARINATED ZUCCHINI**
ズッキーニの
ハーブマリネ

ズッキーニ
ディル

3. **CARROT RAPE, CUMIN FLAVOR**
キャロットラペ
クミン風味

人参
クミン
アップルビネガー

4. **MARINATED CAULIFLOWER & FETA**
カリフラワーと
フェタチーズのマリネ

カリフラワー
フェタチーズ

5. **GRILLED AVOCADO**
BROWN BUTTER SAUCE
アボカドのグリル
焦がしバターソース

アボカド
バター
醤油

6. **MASHED POTATO**
マッシュポテト

ポテト
生クリーム
バター

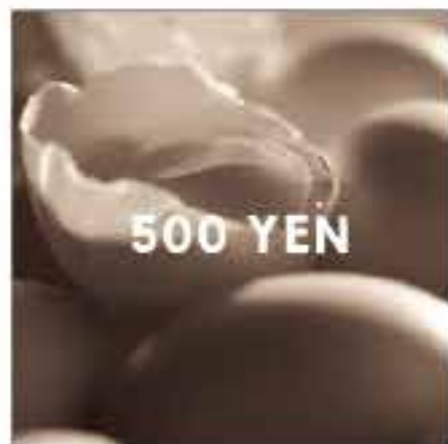
7. **MARINATED RED BEET**
ORANGE AROMA
ビーツのマリネ
オレンジ風味

レッドビーツ
オレンジゼスト
ヨーグルト

8. **FRENCH FRIES**
フレンチフライ

ポテト
チェダーチーズ

食物アレルギーのある方はスタッフにお声がけ下さい。 PLEASE TELL US IF YOU HAVE FOOD ALLERGY.



1. **CURRY SAUTEED OYSTER
CUCUMBER MAYONNAISE (2P)**
牡蠣のカレーソテー
きゅうりマヨネーズソース (2P)

牡蠣
カレー粉
きゅうり
イクラ

2. **BROCCOLI & PROSCIUTTO
ANCHOVY GARLIC SAUCE**
ブロッコリーと生ハム
アンチョビガーリックソース

ブロッコリー
生ハム
にんにく
アンチョビ

3. **FREE RANGE CHICKEN LIVER PASTE
W/ RAISIN BREAD**
地鶏のレバーパテ
レーズンブレッド添え

鶏レバーパテ
レーズンブレッド
ポルト酒

4. **CHINESE CABBAGE
CHEESE GRATIN**
白菜のチーズグラタン

白菜
ベシャメルソース
パルメザンチーズ
カッターチーズ

5. **CHICKEN, CHEESE
& TOMATOQUESADILLA**
チキンとチーズ、
トマトのケサディーヤ

フラワートルティーヤ
チキン、チーズ、トマト
ベシャメルソース

6. **SEA URCHIN & CORN MOUSSE (2P)**
生ウニと
とうもろこしのムース (2P)

生ウニ
とうもろこしムース
コンソメジュレ

7. **CRISPY CHICKEN FRITTER
CURRY MAYONNAISE**
鶏ささみのせんべい揚げ
カレーマヨネーズ

鶏ささみ
ターメリック
カレーマヨネーズソース

8. **CORIANDER & NUTS
ETHNIC TASTE MARINE**
パクチーとナッツの
エスニックマリネ

パクチー
腰のり
ナッツ
エスニックドレッシング

9. **SHRIMP DUMPLING FRITTER
SWEET CHILI SAUCE**
海老のしんじょう揚げ
スイートチリソース

海老
のり
スイートチリソース

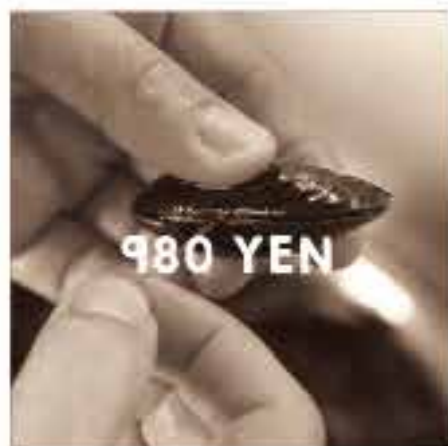
10. **MUSHROOM AJILLO**
マッシュルームのアヒージョ

マッシュルーム
鷹の爪
にんにく
オリーブオイル

+ BAGUETTE / スライスバゲット (6P)
+ 300

11. **POTATO SALAD W/SMOKED EGG**
燻製半熟卵の
ポテトサラダ

北あかり
いぶりがっこ
ベーコン
マスカルポーネ
燻製たまご



780 YEN

3. AVOCADO & CHEESE NACHOS
アボカドチーズ
ナチョス

トルティーヤチップス
チリコンカン
アボカド
サルサソース
チーズ

980 YEN

7. STEAMED MUSSEL & CLAM
ムール貝と蛤の
白ワイン蒸し

ムール貝
ハマグリ
レモングラス
にんにく

1. SHRIMP AJILLO
海老のアヒージョ

海老
鷹の爪
にんにく
オリーブオイル

+ BAGUETTE / スライスバゲット (6P)
+ 300

4. PATE DE CAMPAGNE
パテ・ド・カンパーニュ

ラズベリーマスタード
グリーンマスタード
粒マスタード
ピクルス
ケッパーベリー

6. FISH CARPACCIO OF THE DAY
鮮魚のカルパッチョ

本日の内容は
スタッフにおたずね下さい

2. MARINATED SIRDINE
& EGGPLANT
鯛と焼茄子のマリネ

いわし
茄子
ピンクペッパー

5. PROSCIUTTO DI PARMA 780
パルマ産生ハム

JAMÓN IBÉRICO 980
イベリコ豚生ハム

about our ingredients

日本各地の畑から、旬真っ只中の元気で美味しい有機栽培・無農薬栽培の野菜が届きます。今日は何が登場するかは、おたのしみ。

VEGETABLES FROM KYOTO

京都の野菜

京都府が定める「京の伝統野菜」と「ブランド京野菜」、それぞれ選定基準は異なるのですが、これらをまとめて「京野菜」とも呼ばれます。豊富な地下水と鴨川による良質な水源、豊かな土、盆地という地形がもたらす冬と夏の寒暖差など、京都の風土は優れた野菜の生育に最適です。また、伝統ある京料理の文化を支える京野菜の品質を保つため、抱きこみ努力を継続と続けてきた優れた農家の人々の存在も、京都の野菜を高品質なものにしている重要な要素です。

VEGETABLES FROM KAMAKURA

鎌倉野菜（かまくらやさい）

恵比寿のフミーズグリルでは、関東で評価の高い鎌倉の野菜を朝市で仕入れ使っています。その溢れんばかりの生命力としっかりと濃い味わいは野菜が主役の一品にぴったり。

VEGETABLES FROM HIDA

飛騨・美濃の野菜

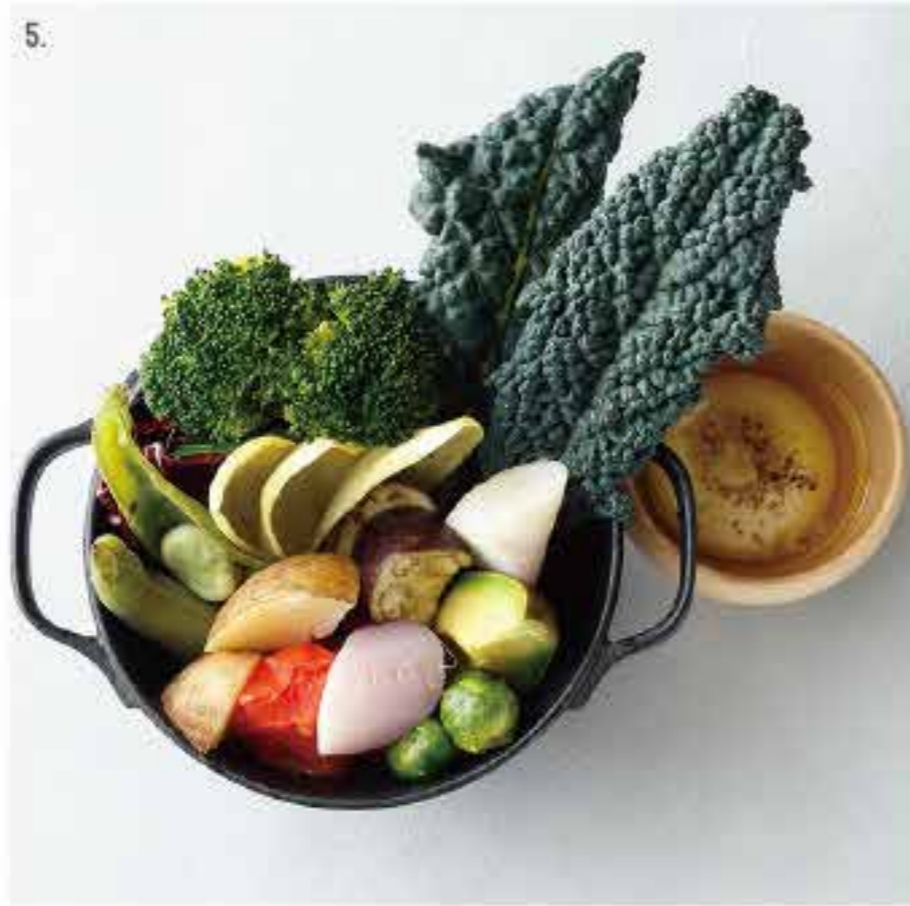
岐阜県北部を中心とする飛騨地域は、北アルプスや御岳、白山連峰などの高い山々に囲まれた地域です。昼夜の大きな気温差、冷涼な気候、豊富で良質な水など、飛騨の自然環境は優れた野菜を育みます。また、岐阜県内で古くから栽培され、一定の要件を満たす野菜や果物を「飛騨・美濃伝統野菜」として認証しています。

PICK UP FARMER

多治見さん（岐阜・ケール栽培）

サフダヤスチーム野菜に登場するケールは岐阜県多治見さんが作っています。しっかりとした食感と独特の濃厚な味が楽しめます。野菜の中でも栄養価の高さはトップクラス。β-カロテン、ビタミンC、カルシウム、食物繊維などの栄養素を豊富に含みます。





1. **KALE CAESAR SALAD**
ケールのシーザーサラダ

ケール
パルメザンチーズ
カッテージチーズ
シーザードレッシング **950**



2. **CHOPPED SALAD**
'ANTI AGING NUTS'
チョップドサラダ
「アンチエイジングナッツ」

レタス トマト おから
紫玉葱 ミックスビーンズ 人参
アーモンド
サンフラワーシード
くるみとごまのドレッシング **980**

3. **CHOPPED SALAD**
'LOW-CARBO BACON'
チョップドサラダ
「ロカボベーコン」

レタス トマト 赤パプリカ
黄パプリカ ほうれん草 フディッシュ
ベーコン ゆで卵
パルメザンチーズ
豆乳ドレッシング **980**

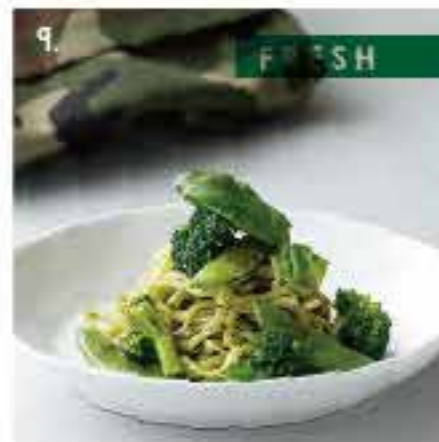
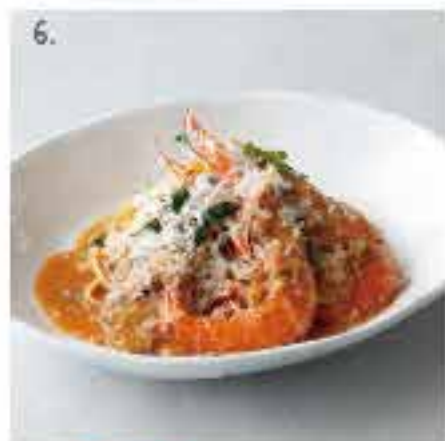
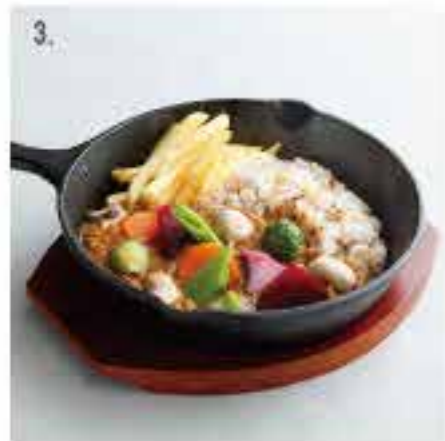
4. **CHOPPED SALAD**
'DETOX ASIAN'
チョップドサラダ
「デトックスアジアン」

レタス トマト ブロッコリー きのこと
紫玉葱 ほうれん草 パクチー
パンプキンシード クコの實
ジンジャークリームドレッシング **980**



5. **STEAMED VEGGIES**
W/MISO BAGNA CAUDA SAUCE
野菜のステーム
八丁味噌の
バーニャカウダソース

本日の野菜
八丁味噌
バーニャカウダソース **1250**



RICE
TEPPAN
PASTA

1. SALMON, SALMON ROE & AVOCADO TOPPED RICE
サーモンとイクラ、アボカドの親子丼
炙りサーモン イクラ 温泉たまご アボカド てりやきソース 雑穀米ごはん **950**

2. 'NEGITORO' MINCED TUNA & AVOCADO TOPPED RICE
ネギトロアボカド丼
ネギトロ 温泉たまご アボカド てりやきソース 雑穀米ごはん **950**

3. PLENTY OF VEGGIES CURRY W/RICE
1日分の野菜の鉄板カレー
その日の野菜 チーズ 雑穀米ごはん **950**

4. 100% BEEF HAMBURG LOCO MOCO
ビーフ100%ハンバーグの鉄板ロコモコ
牛肉 100%ハンバーグ 目玉焼き ペッパーソース 雑穀米ごはん **980**

5. TACO RICE
鉄板タコライス
チリコンカン 目玉焼き チーズ サルサソース アボカド レタス トマト トルティーヤチップ 雑穀米ごはん **950**

6. TOMATO CREAM SPAGHETTI W/PRAWN
有頭海老のトマトクリームスパゲティ
有頭海老 トマトクリームソース にんにく チーズ **1280**

7. PULLED PORK RAGOUT SAUCE SPAGHETTI
ポークスペアリブのラグーソース スパゲティ
ポークスペアリブ バター にんにく 鷹の爪 ケッパー ドライトマト **1080**



8. HOMEMADE FRESH TOMATO KNEADED PASTA IN TOMATO SAUCE
トマトを練り込んだ生パスタのとことんトマト
フレッシュトマト トマトソース にんにく フレッシュバジル カッテージチーズ **980**

9. HOMEMADE FRESH SPINACH KNEADED PASTA W/GREEN VEGGIES & BASIL PASTE
ほうれん草を練り込んだ生パスタの緑野菜のジェノベーゼ
本日の緑野菜 バジルペースト にんにく フレッシュバジル **1080**

10. HOMEMADE FRESH EGG YORK KNEADED PASTA IN SEA URCHIN CREAM SAUCE
卵を練り込んだ生パスタのウニボナーラ
生ウニ 卵黄 生クリーム ペッパー **1480**



MAIN DISH

1. SEARED TUNA, BROWN BUTTER SAUCE
 マグロの3色ペッパーグリル
 焦がしバターのソース

マグロ赤身
 ホワイト/ブラック/ピンクペッパー
 コチュジャンと焦がしバターのソース
 パクチー
 マッシュポテト

1680

2. GRILLED FREE RANGE CHICKEN
 国産地鶏のグリル

地鶏
 ローストオニオン 1480



3. BEEF RARE PART STEAK
 OF THE DAY
 本日の牛希少部位ステーキ

本日の内容は
 スタッフにおたずね下さい ASK

4. [1 LB.] U.S. ANGUS BEEF SIRLOIN STEAK
 U.S. アンガスビーフ サーロイン
 ワンパウンド鉄板ステーキ

アメリカ産アンガス牛サーロイン (約 450g)
 ローストオニオン

3600

5. BBQ PORK SPARE RIBS
 バーベキュー
 ポークスペアリブ

ポークスペアリブ
 バーベキューソース
 ローストオニオン

1480

6. GRILLED SAUSAGES
 生ソーセージのグリル

生ソーセージ
 粒マスタード
 ローストオニオン

1480

about our ingredients

「高級」でなくても、「良質」なものを、
本気で美味しく料理して、
みんなに楽しく食べてもらいたい。
お肉を選ぶ時にも、フミーズはそう考えます。

TOYONISHI-GYU BEEF

北海道・十勝 / 豊西牛 (とよにしぎゅう)

北海道・十勝の美しい自然の中で
日高山脈・大雪山連峰からの清流の水き与え、
行き届いた体調管理のもと一頭一頭大切に育てられる希少な牛。



美しい北海道の自然のなか、厳選された地元の乳酸菌発酵穀物飼料を主として
麦稈・牧草をバランスよく給餌。
肉質は良質な赤身で余分な脂が少なく健康的。
かつ牛肉本来の美味しさが凝縮された食感のあるブランド牛です。

U.S. ANGUS BEEF

アメリカ産 アンガスビーフ

柔らかくてジューシー、ステーキに最適な肉質。
霜降りと赤身のバランスがとれた牛肉として知られる。
牛肉の世界三大品種のひとつ。





PAIR COURSE
2名様用ペアコース

当日オーダー可能です！

1ドリンク付き
お料理4品 + デザート
5000 / 2P

- お好きな1ドリンク
- 前菜5種盛り合わせ
- 本日のチョップドサラダ
- パスタ1品
生パスタ 緑野菜のジェノベーゼ または
生パスタ とことんトマト または
ポークスペアリブのラグー スパゲティ
- メインディッシュ1品
国産地鶏のグリル または
マグロの3色ペッパーグリル
- 本日のパンケーキ

PARTY PLAN 2500

パーティプラン 2500

5名様より承ります
(数日までにご予約下さい)

お料理7品
2500 / P

- 前菜5種盛り合わせ
- 本日鮮魚のカルパッチョ
- フレンチフライ
- グリル野菜の盛り合わせ
- 海老とマッシュルームのアヒージョ
バゲット添え
- バーベキューポークスペアリブ
- 粥のリゾット

PARTY PLAN 4000

パーティプラン 4000

5名様より承ります
(数日までにご予約下さい)

お料理8品 + デザート
4000 / P

- 前菜5種盛り合わせ
- 本日鮮魚のカルパッチョ
- 本日のチョップドサラダ
- フレンチフライ
- ムール貝と蛤の白ワイン蒸し
バゲット添え
- 野菜のスチーム
八丁味噌のバーニャカウダソース
- アンガス牛サーロインステーキ
- 粥のリゾット
- デザート盛り合わせ

+ FREE DRINK

- 生ビール
- ワイン (スパークリング、白、赤)
- サングリア
- カクテル各種
- ソフトドリンク各種

FREE DRINK

パーティプランに
フリードリンクを追加

90分
1500 / P

※ 仕入れ等により内容を変更する場合がございます。 ※ ご予約やご相談など、お気軽にスタッフまでご相談下さい。