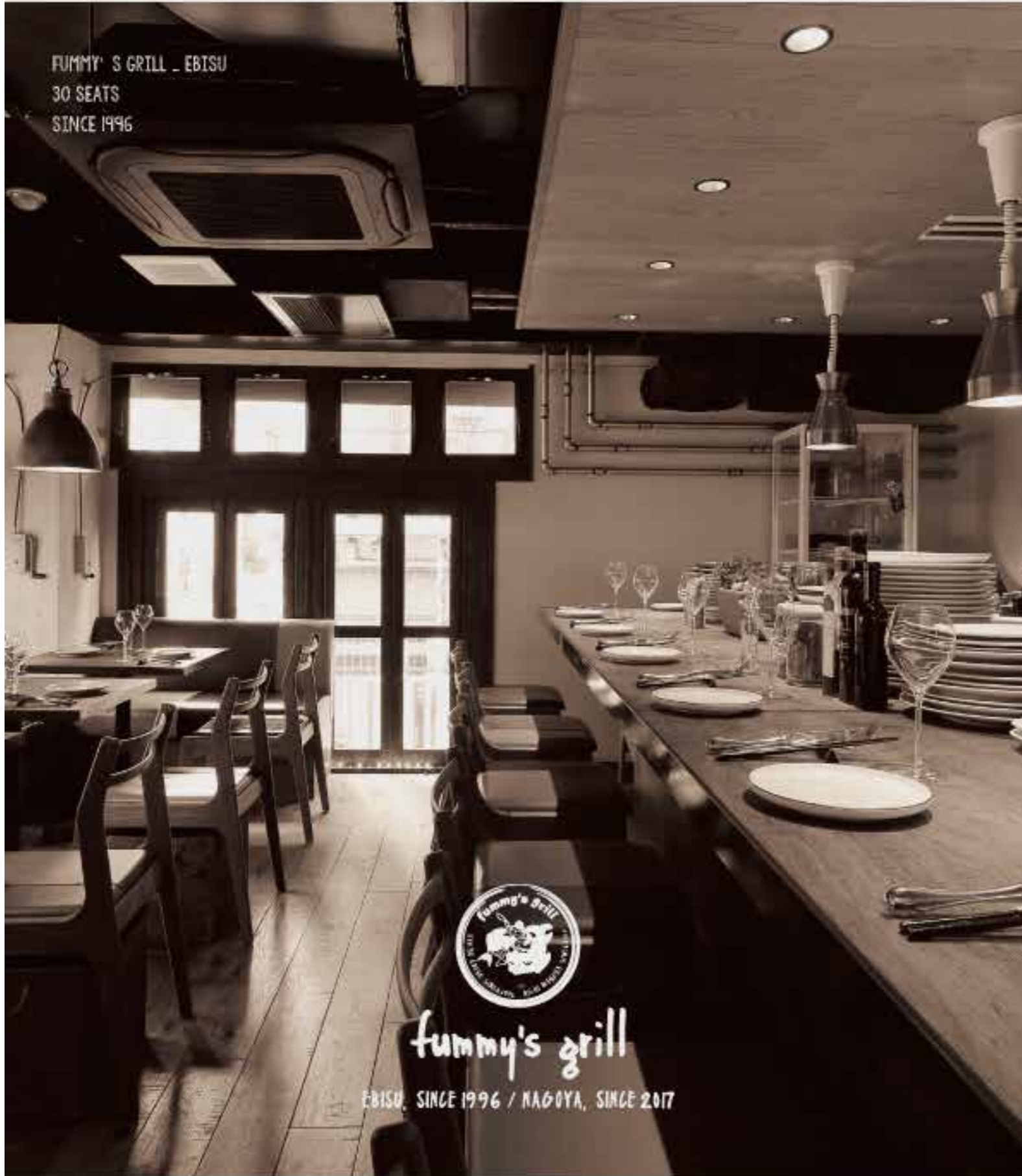


FUMMY'S GRILL - EBISU
30 SEATS
SINCE 1996



fummy's grill

EBISU, SINCE 1996 / NAGOYA, SINCE 2017

DINNER



FOOD

Fumihiro's fantastic flavor fusion

By YOSHANE 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 Kossel 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 32-year-old chef says, grinning at the memory. So, in 1996, he went to Los Angeles. The realization of a long time dream, Nakamura's namesake restaurant comes from years of working in L.A. and in Hasegawa's other restaurants in the Tokyo area — Café de la Bohème, Zest, Monsoon and Tabloux. It serves what is called "Californian 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, Californian cooking is still relatively unusual in Tokyo.

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

There's a little bit of Tex Mex, with nachos and garlic 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 sesame sauce and sebasalad.

And there's a lot of fusion — fresh calamari salad with a chili pesto and sesame oil sauce, soft cutlet with salsa fresca, spaghetti pepperoni with bok choy and sautéed salmon with mashed potatoes in a black bean sauce. A list of more than 19 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, Italian, etc.," 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.



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. TOKYO: SHAWA GOSHO/REUTERS



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
1/2 cup vegetable oil (approximate)

Boil the chicken breast and cool, cut into bite-size pieces lengthwise. Clean 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 puree until smooth. Add oil gradually, enough to thicken to mayonnaise consistency. Ladle 3-4 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
2/3 garlic heads
1/2 onion
1 carrot
2/3 tomatoes
1 green leaf
1 small zucchini
1/2 chicken or vegetarian bouillon soup cube
1 cup milk
salt
pepper
cayenne pepper
oil

Peel and chop garlic and vegetables into bite-size pieces. In saucepan, 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 bouillon 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.

rather like what one might expect from a kid's grape drink formula gone awry in the laboratory. The front label meticulously lists the word *gentle* (limited edition), one of a consolation prize for anyone who runs afoul of this vile stuff. Sweet smother.

BYEYOKO ITOH
[with photo]
Want to try healthy Japanese homemade osei by one of the Japan's hottest home-cooking experts?
On a small quiet road away from busy avenues in Nerima Ward is Katayao Greco, a deli-restaurant run by Katay

fummy's grill

EBISU, TOKYO / SINCE 1996

フミヒロは1996年10月、東京恵比寿の「フummy's grill」を開業。フummy's grillは、全米のカリフォルニア州で毎週土曜日に「週末限定」の新鮮な旬の食材を用いた、新鮮な調理法、健康的なメニューを特徴とする。フummy's grillは、心地よい時間を過ごすための、和洋折衷のフummy's grillを提供する。

We started back in September of 1996 in Ebisu, Tokyo as a California cuisine based small restaurant. We pride ourselves in only preparing dishes made from the freshest and highest quality ingredients, made to order and arranged by our chefs, and providing a relaxing atmosphere topped by amazing and friendly service with a smile.

All we ask in return is that you simply ... ENJOY YOURSELF!

rough nobaba

course, rashimi, timochi course and ku-course. Included in is all you can drink, long 30 megara (or at why?). Who says I have it all?

end, Shira kind of re-few things. They that they are about, and food at reason-ree in a fun and lively here. Highly recom- on all fronts.

mi (Shizuka Pre- Gingo do: 1-14-01: 50 percent we have here is a (unfiltered) nama (unfiltered) genjyu (un- sake. It's a big alcohol content is a, adding to the an- there are a lot of aspects to the plo-

is honey and ripe pe in the well- and prominent flavor is seductive here in its presenta- re is a soft, almost ke sweetness that nicely, melting in the of your taste buds. or fades from your well-timed stages a gentle warmth re- me interesting but- tims of astringency- ness stick around to

ven think of warm- also

of (formerly Sake no Kizori is like a cocktail with in- ingredients, and accom- pany the Sake no Kizori available to visit for a free Sake no Kizori and all 1,215,000.

'S CHUCKLE
people wear their their sleeves. They're be some people who their brains on the seat pants.

aph: Car chart.

number of schools shops that provide in wine. Increase- are young men.

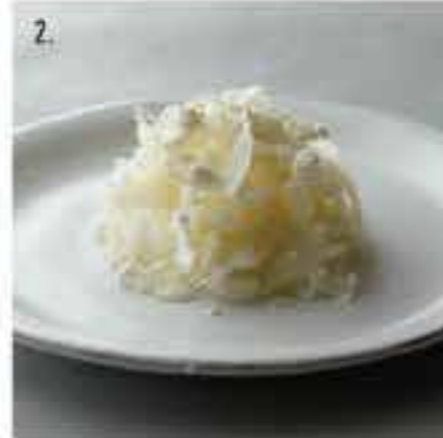
to spinoffs from the "stingy." It seemed that sooner or later manufacturers would be much reduced

- accept no substitutes Putting flavor back in healthy food

BYEYOKO ITOH
[with photo]
Want to try healthy Japanese homemade osei by one of the Japan's hottest home-cooking experts?
On a small quiet road away from busy avenues in Nerima Ward is Katayao Greco, a deli-restaurant run by Katay

chirashizushi, sushi in a bowl. "Unlike the days when charcoal is used for grilling, dipping the fish into teriyaki sauce beforehand only promotes scorching in the gas grill. And pouring vinegar on top of the chirashizushi saves time and can taste just as good." Chirashizushi sauce

APPETIZER



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.

APPETIZER

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

380

2. 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
ヨーグルト
サワークリーム

380

3. 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

380

4. FRENCH FRIES
フレンチフライ

CAJUN SPICE OR PARMESAN
ケイジャンスパイス または パルメザンチーズ

ポテト

380

5. SEA URCHIN & CORN MOUSSE (1P)
生ウニと
とうもろこしのムース (1P)

生ウニ
とうもろこしムース
コンソメジュレ

380

6. CURRY SAUTEED OYSTER
CUCUMBER MAYONNAISE (2P)
牡蠣のカレーソテー
胡瓜マヨネーズソース (2P)

牡蠣
カレー粉
きゅうりマヨネーズ
イクラ

580

7. SHRIMP DUMPLING FRITTER
SWEET CHILI SAUCE (2P)
海老のしんじょう揚げ
スイートチリソース (2P)

海老、ゆり
五臓、卵、山芋
スイートチリソース

580

8. 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

580

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

白菜
ベシャメルソース
ナチュラルチーズ
カッターチーズ

580

10. 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、カレー粉
ヨーグルト、蜂蜜
カレーマヨネーズソース

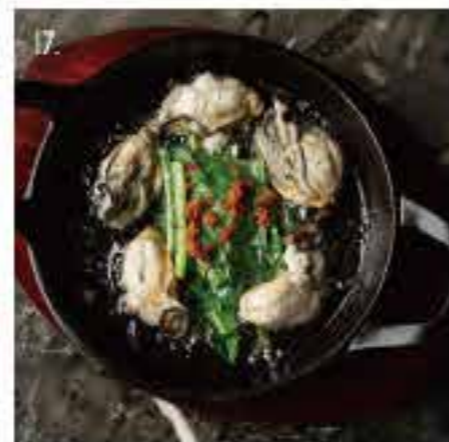
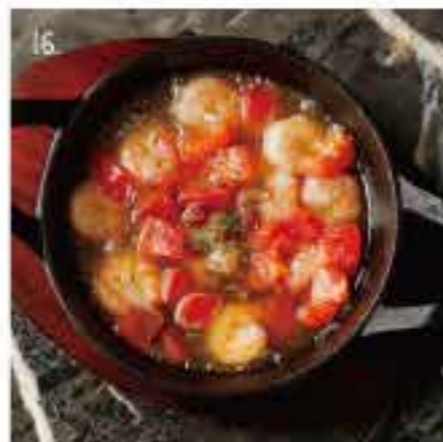
580

11. 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
ナッツ
エスニックドレッシング

580

APPETIZER



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

鶏レバーパテ
レーズンブレッド
蜂蜜 **580**

13. POTATO SALAD
W/SOFT BOILED EGG
ポテトサラダ 温泉卵のせ

蒸鶏卵、いぶりがっご、ベーコン
マスカルポーネ、マヨネーズ
温泉卵 **580**

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

コーンチップス
チリコンカン、アボカド
ソース **780**

15. BACON & MUSHROOM AJILLO
きのこ
ベーコンのアヒージョ

+ BAGUETTE + 300
/スライスバゲット (6P)

きのこ、ベーコン、にんにく
鷹の爪、アンチョビ **780**

16. SHRIMP & TOMATO AJILLO
海老とトマトのアヒージョ

+ BAGUETTE + 300
/スライスバゲット (6P)

海老、トマト、にんにく
鷹の爪、アンチョビ **780**

17. OYSTER & 'KOMATSUNA' SPINACH
AJILLO
牡蠣と小松菜のアヒージョ

+ BAGUETTE + 300
/スライスバゲット (6P)

牡蠣、小松菜、にんにく
鷹の爪、アンチョビ **980**

18. PROSCIUTTO DI PARMA
パルマ産生ハム

19. SOFTSHELL CRAB FRITTER (IP)
ソフトシェルクラブの
変わり揚げ (IP)

ソフトシェルクラブ
世継醤油
スイートチリソース
カオヤーピン2枚 **780**

20. BOURGUIGNON BUTTER SAUTEED
SCALLOP & MUSHROOM
帆立ときのこの
ブルギニオンバターソテー

帆立貝柱
きのこ、トマト
ブルギニオンバター **780**

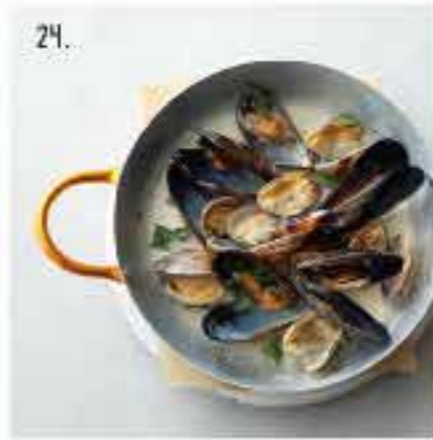
21. CHICKEN & TOMATO TORTILLA
W/SALSA
チキンとトマトの
トルティーヤロール
サルサソース

トルティーヤ
チキン、トマト、アボカド
マヨネーズ、サルサソース **980**

22. GRILLED SAUSAGE
生ソーセージのグリル

生ソーセージ
マスタード **980**

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.



23.
FISH CARPACCIO OF THE DAY
鮮魚のカルパッチョ

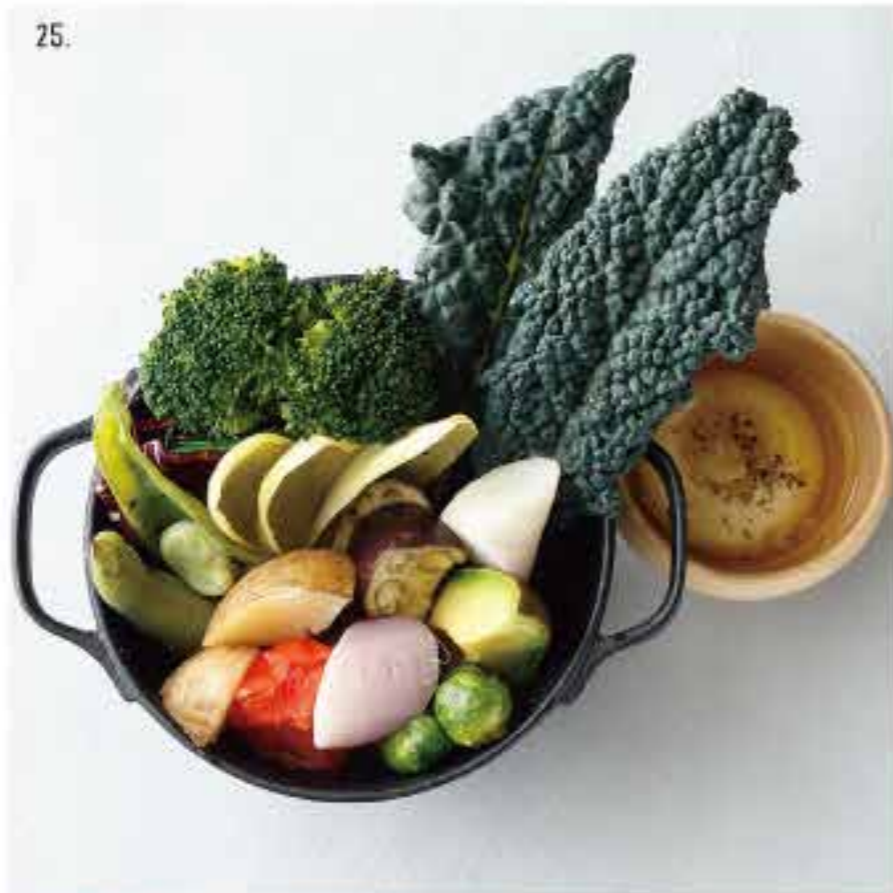
本日の内容は
スタッフにおたずね下さい

980

24.
STEAMED MUSSEL & CLAM
ムール貝と蛤の
白ワイン蒸し

ムール貝、蛤
にんにく、アンチョビ
セミドライトマト

980



25.

SALAD

25.
STEAMED VEGGIES BAGNA CAUDA
W/GARLIC SAUCE
季節野菜のバーニャカウダ
八丁味噌ソース

本日の野菜
バーニャカウダソース

1480



26.

26.
KALE CAESAR SALAD
ケールのシーザーサラダ

ケール
パルメサンチーズ
カッテージチーズ
シーザードレッシング

980



27.

27.
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、ミックスピーーンズ、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

1180



28.

28.
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、ラディッシュ
ベーコン、卵、パルメサンチーズ
豆乳ドレッシング

1180



29.

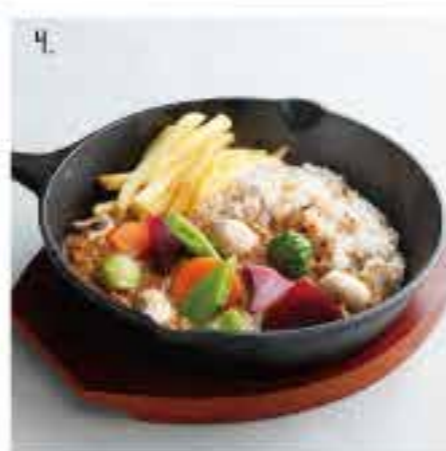
29.
CHOPPED SALAD
'DETOX ASIAN'
チョップドサラダ
「デトックスアジアン」

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

1180

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.

RICE



RICE

1. 'NEGITORO' MINCED TUNA & AVOCADO TOPPED RICE
ネギトロアボカド丼
ネギトロ、塩巻たまご、アボカド、てりやきソース、雑穀米ごはん 1080

2. 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、塩巻たまご、アボカド、てりやきソース、雑穀米ごはん 1180

3. 100% BEEF HAMBURG LOCO MOCO
ビーフ100%ハンバーグの鉄板ロコモコ
ペッパーソース または おろしポン酢
牛肉 100%ハンバーグ、目玉焼き、雑穀米ごはん 1180

4. PLENTY OF VEGGIES CURRY W/RICE
1日分の野菜の鉄板カレー
その日の野菜のカレー、雑穀米ごはん 1080

5. TACO RICE
鉄板タコライス
チリコンカン、目玉焼き、チーズ、レタス、トマト、雑穀米ごはん 1080

6. GAPRAO RICE
鉄板ガバオライス
豚肉、パプリカ、にんにく、目玉焼き、雑穀米ごはん 1180

7. GARLIC SAUTEED PRAWNS W/RICE
鉄板ガーリックシュリンプ & ライス
海老、バター、トマト、にんにく、雑穀米ごはん 1180

PASTA



PASTA

1. 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
トマトソース、生クリーム
にんにく、チーズ

1380

2. PULLED PORK RAGOUT SAUCE
SPAGHETTI
ポークスペアリのブ
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

1180

3. HOMEMADE **生パスタ**
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、フルーツトマト
にんにく
カッテージチーズ

1180

4. HOMEMADE **生パスタ**
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
ベーコン、にんにく
バジルペースト

1180

5. HOMEMADE **生パスタ**
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
ブラックペッパー

1480

MAIN DISH



MAIN DISH

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 DAISEN CHICKEN
 骨付き大山鶏のグリル

大山鶏もも肉
 ローストオニオン
 マスタード、レモン

1680

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.] AUSTRALIAN GRASS-FED BEEF SIRLOIN STEAK
 オーストラリア産グラスフェッドビーフ サーロイン
 ワンパウンド鉄板ステーキ

オーストラリア産グラスフェッドビーフ、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

1680

6. U.S. BEEF T-BONE STEAK
 アメリカンビーフ
 Tボーンステーキ

アメリカ産ビーフTボーン

6800

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.

メインディッシュとご飯に

RICE / 単品 雑穀米ごはん 200



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

- ・好きな1ドリンク
- ・本日のチョップドサラダ
- ・本日のアヒージョ
- ・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
骨付き大山鶏のグリル 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

お料理より承ります
（前日までにご予約下さい）

お料理4品
2500 / P

- ・前菜盛り合わせ
- ・鶏のスパイシーフリット
- ・海老ときのこのアヒージョ
- ・本日のチョップドサラダ
- ・BBQ ポークスペアリブと
フレンチフライ
- ・本日のパスタ

PARTY PLAN 4000
パーティプラン 4000

お料理より承ります
（前日までにご予約下さい）

お料理7品 +デザート
4000 / P

- ・前菜5種盛り合わせ
- ・鶏のスパイシーフリット
- ・アボカドチーズナチョス
- ・魚介の白ワイン蒸し
- ・本日のチョップドサラダ
- ・サーロインステーキと
フレンチフライ
- ・本日のパスタ
- ・本日のパンケーキ

+ FREE DRINK

- ・生ビール
- ・ワイン（スパークリング、白、赤）
- ・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。



California Cuisine
fummy's grill

-NAGOYA-

450-6613

JR GATETOWER PLAZA 13F

1-1-3 MEIEKI, NAKAMURA-KU, NAGOYA

T & F. 052-756-2616

FUMMYS-NAGOYA@CARDENAS.CO.JP