

OKAWARI 日記



128食目

●今月のお店

MUSHROOM TOKYO HIMEJI

東京で話題のマッシュルーム専門店が姫路に進出！
ここでしか食べられないオリジナルメニューに大注目！！



マッシュルームトーキョーバーガーオリジン



マッシュルームのひらひらサラダ



マッシュルームのミニジェラート

マッシュルーム料理の専門店「MUSHROOM TOKYO HIMEJI」さんをご紹介します。東京にある人気店「MUSHROOM TOKYO」の2号店として、昨年6月にオープンしました。

姫路店限定メニューの「マッシュルームトーキョーバーガーオリジン」(税込1,380円)をオーダーしました。こちらのメニューには、マッシュルームのサラダ食べ放題がセットになっています。マッシュルームは、キノコの中で唯一生食することができるので、店内のサラダバーには、スライスした生のマッシュルームがひらひらと乗ったサラダが用意されています。初めて食べる生のマッシュルームにドキドキしながら口に運ぶと、口当たりは軽く、マッシュルームの芳醇な香りが口の中に広がります。オリーブオイルと塩をお好みでかけるのがおすすめの食べ方です。

メインのバーガーはインパクト抜群！大きく口を開けてかぶりつくと、パティの中に肉厚のマッシュルームが練りこんであり、びっくり。マッシュルームは旨味成分が豊富で、お肉の旨味をアップさせる効果があるとのこと、パティはとってもジューシーです。

さらに、とっても濃厚な「マッシュルームの特製クリームスープ」や、日替わりの「本日のマッシュルーム料理」、一度食べれば癖になる「マッシュルームのミニジェラート」を追加することもできます。(各+200円)



スペイン産デュロックポークのソテー マッシュルームたっぷりのハンターソースで

「スペイン産デュロックポークのソテー マッシュルームたっぷりのハンターソースで」(税込1,300円)もおすすめのメニューです。マッシュルームの濃厚な味わいがソースをよりコク深く仕上げている、オトナなメニューです。

カフェタイムもOKAWARI

こちらのお店では、「マッシュルームのシフォンケーキ」(税込450円)、「マッシュルームのバスクチーズケーキ」(税込550円)といったマッシュルームを使ったデザートメニューも取り揃えています。マッシュルームは、ビタミンが豊富でデトックス効果やお肌の代謝を上げる効果もあるそうです。美味しく、美容にも◎なマッシュルームデザートをぜひお試しください♪



驚きと楽しさであふれたマッシュルームランチがいただける「MUSHROOM TOKYO HIMEJI」さん、ごちそうさまでした！

Shop Information

MUSHROOM TOKYO HIMEJI
〒672-8040 姫路市飾磨区野田町62-1
TEL 079-287-2887
営業時間 11:00~22:00
【Lunch】 11:00~17:00
【Dinner】 17:00~22:00 (L.O 21:00)
定休日 不定休
HP <https://akr7232999138.owst.j>

