

きのこ好きのための2日間!みなとみらい「MMテラス」にて今年も開催!

見る!食べる!愛でる! きのこ大祭TM 2019

ヨコハマきのこ大祭
公式キャラクター
はまっシュ

©きのこ大祭組織委員会

3兄弟キャラクター ©midori ohyama

きのこのこのこのこの大集合!

10.19 sat · 20 sun

時間 各日11:00-17:30

会場 MMテラス館内・館外広場

きのこ摘み取り体験や きのこ販売!

横浜市内のしいたけ栽培農家さんによる、しいたけ収穫体験や菌床しいたけの展示・販売。マッシュルームプランターでの摘み取り体験会も開催。



きのこをテーマとした楽しいステージ。 話題のパフォーマーも登場!

クラウンユニット「もっとファミリー」はじめ、コンサートなどが目白押し。話題のきのこ芸人坂井きのこさんや大阪で活躍するきのこ芸人クラドメタケさんも登場!

MMテラス内レストランで 2日間限定きのこメニュー登場!

ヨコハマきのこ大祭開催に併せ、2日間限定で、MMテラス内のレストランにて各店自慢のきのこメニューをご提供!是非、食べ歩き、食べ比べをお楽しみください!



きのこを感じる様々な ワークショップ!

石のバランスアート「石花」の入門編「石茸」に挑戦!きのこグッズのワークショップやベッパーくんのきのこクイズなどをご用意。フクロウとのふれあいコーナーも!



開催1週間前より。 きのこアート・ 写真などを展示!

10/12(土)より、本イベントに先駆けてきのこのアート作品や研究発表のポスターなどを展示します。発表者それぞれのきのこへの思いが楽しめます。

クラフト作家・ アーティストによる きのこグッズ販売!

きのこアクセサリやグッズなどを展示販売いたします。各作家による一点ものやオリジナルアイテムなど様々なアイテムが並びます。

きのこキャラクターが 今年も会場に出没!?

もっときのこを食べようプロジェクトの公式キャラクター「なめじろう」が両日、日曜には伊豆の椎茸PRキャラクター、きのこ界椎茸族のお姫様「どん子ちゃん」が登場。一緒に写真が撮れるチャンスも!



なめじろう

どん子ちゃん

＼ MMテラス×きのこ大祭 /

きのこ大祭コラボメニュー

10.19 sat・20 sun 2日間限定!!

秋の味覚といえなきのこ! 様々なきのこをふんだんに使用したオリジナルメニューを2日間限定でご提供いたします。
いましか味わえないおいしさをお届けします。

Special Collabo Menu

- Mushrooms -



自家製スパゲッティー 秋香るキノコと共に

ランチコース
¥2,200 / ¥3,900 / ¥5,500 <税込>

当店自慢のシェフ特製自家製パスタと旬の香り高いキノコをふんだんに使用した一皿。秋の味覚を是非、お楽しみください。

1F LEONE MARCIANO



限定20食

色々キノコの クリームグラタン

¥1,180<税込>

4種以上の新鮮なキノコを贅沢に使ったホワイトソースのクリームグラタン。ドリンクバーとスープバーもセットにしました。

1F Mano Kitchen Café



ランチ限定
50食

彩色きのこのガパオライスと きのこのトムヤムスープセット

¥1,100<税込>

スパイシー×バジルの香りが絶妙な一品に仕上げました。豚肉ときのこの旨味あふれる創作ガパオライスをお楽しみください。

1F mm THAI



いろいろ木ノ子の天婦羅

¥860<税込>

様々なきのこが一度にお楽しみいただけます。さくさく、ふわふわ、揚げたての天婦羅を是非、ご賞味ください。

1F 横須賀・佐島港 佐島水産



1日限定
50食

きのこの デミグラスハンバーグ膳

¥1,320<税込>

キノコ界のアワビ「バイリング」をトッピング。ほのかな和風テイストのデミグラスソースでごはんが進みます。白米、玄米をお選びいただけます。

1F GOHANYA'GOHAN



マッシュルームと フレッシュトリュフの クリームパスタ

¥1,280<税込>

黒トリュフが香る生パスタ。トリュフ本来の美味しさを引き出すためマッシュルームとクリームソースでシンプルに仕上げました。

1F ビストロ・ワイン酒場・Licht リヒト



鴨肉と4種のキノコのラグー 栗のチュイルを添えて... フェットチーネ

ランチコース ¥1,800<税込>~
ディナーコース ¥5,000<税込>~

鴨のモモ肉と舞茸、エリンギ、柿の木茸などに、イタリア産ポルチーニ茸の出汁と赤ワインで柔らかく煮込み、栗をペースト状にして焼き上げたチュイルを添えました。

2F RISTORANTE UMIRIA



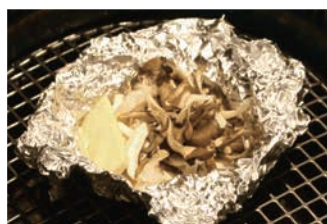
マグレ鴨ロース肉と たっぷりキノコ

(キノコ5種)

¥2,808<税込>

フォアグラを採取するために飼育した最高峰の鴨肉を使用。付け合わせに旬の茸をたっぷりと添え、ブルーベリーソースで仕上げました。

2F ロティスリー・レイ



キノコバターホイル焼き

¥540<税込>

きのこの旨味、バター醤油の香ばしさ、ゆずこしょうの風味が相俟ったまさに秋の味覚です。

2F みなとみらい de 焼肉 DOURAKU



増量無料
1日限定
70食

きのこかき揚げつけ天そば

¥800<税込>

今が旬のきのこ5種をかき揚げにしました。バイリング(しろあわび茸)など、普段では味わえない貴重なきのこをお召し上がりいただけます。蕎麦との相性も抜群です。

2F 味楽登庵

Have a good time



※店頭では、税抜価格で表記している場合もございます。詳しくは、各店舗までお問い合わせください。 ※掲載価格は2019年10月時点での価格となります。価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※イベント・掲載内容につきましては、予告なく変更となる場合がございます。 ※掲載内容の詳細につきましては、各店舗へお問い合わせください。



みなとみらいブランドセントラルテラス

〒220-0012 横浜市区西みなとみらい4-6-2
【サポートセンター】TEL.045-640-3401 (10:00~17:00)

営業時間 7:00~23:00(駐車場は24:00まで) 定休日 不定休

MMテラスのホームページは
コチラから
<http://www.mm-terrace.com/>



@mm_terrace

@mmterrace

