

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
11月コースのご案内
山形牛ローストビーフのしゃぶしゃぶ、「味噌の初物」を使った味噌汁など全12品

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博)の子会社であるひかり発酵滋養株式会社が運営する日本料理レストラン「GINZA 鼓 KUKI」(ぎんざくき)は、発酵と熟成をテーマにした月替わりの季節のコースを提供しています。

11月のコース内容をご案内いたします。三年長期熟成味噌「雅」の上澄み出汁でお召し上がり頂く尾花沢産山形牛ローストビーフのしゃぶしゃぶ、「味噌の初物」である『2021年味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』を使った味噌汁などGINZA 鼓 KUKI でしか味わえない逸品をご提供いたします。



八寸五点盛り



[鍋物] 鹿尾花沢産山形牛ローストビーフの
しゃぶしゃぶ 北海道産雲丹
野菜色々 特選味噌「雅」の上澄み出汁

◆季節のコース 極(きわみ) ¥14,500 (税込¥15,950、別途サービス料10%) *要前日予約

先付 聖護院蕪 柚子味噌 岩手鴨出汁

旬を迎えた京都産の聖護院蕪を鴨の御出汁でじっくりと炊き、自家製の柚子味噌を掛け合わせました。御出汁と味噌のほっこりとした温かさが嬉しい一品です。

八寸 *岩手鴨つくね 味噌もろみ *冷製茶碗蒸し 五種の木ノ子すり流し トリュフ

*銀杏白扇揚げ *穴子八幡巻き *かつお菜浸し 広島県産牡蠣天ぷら

お造り 本日のお造り あしらい一通り

お碗 車海老 翡翠茄子 黒舞茸 松葉柚子

大ぶりの活車海老を酒茹でし、香り豊かな黒舞茸を合わせた一品です。朝引きの一番出汁とそれぞれの食材の相性を楽しみ下さい。

お凌ぎ 皮剥ぎ握り 肝味噌たまり一塗り

旬の皮剥ぎの肝を丁寧に下処理してから蒸し、裏漉したのち味噌蔵直送の味噌たまりと合わせた特製の肝だれを一塗りした握り鮓です。この時期ならではの、かつ当店ならではの味を志向した一品です。

揚物 甘鯛松笠揚げ 味噌ちりだれ 芽葱 花穂紫蘇

若狭地に漬け込んだのち鱗を高温の油で起こし、身の中低温でしっとりと揚げた甘鯛と三年長期熟成味噌「雅」を使用した薬味たっぷりのちりだれを合わせた一品です。

口直し 早生蜜柑と玄米茶のグラニテ

鍋物 鹿尾花沢産山形牛ローストビーフのしゃぶしゃぶ 北海道産雲丹

野菜色々 鼓特選「雅」の上澄み出汁

ほど良い脂で身質の柔らかい山形牛もも肉をローストビーフにし、三年長期熟成味噌「雅」の上澄み出汁でしゃぶしゃぶにして頂く一皿です。添えてある北海道産の雲丹は御出汁に通したローストビーフと合わせて召し上がるのをお薦めしております。

酢の物 炙り雲子 菊芋 菊菜 熟成味噌ポン酢

北海道産の鱈白子を下処理したのち炙り、自家製の味噌ポン酢で召し上がって頂く一品です。菊芋の食感や滋味、菊菜の彩りや風味も共に楽しみ下さい。

食事 宮城県鳴子産ササニシキ

有機栽培のササニシキ米を五つ星お米マイスターのふなくぼ商店にて丁寧に精米しています。

牛時雨煮 漬物 昆布紀州煮

留 椀 京人参 牛蒡 白ネギ 野菜出汁 ~『2021年味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』を使用~

甘味 胡桃と白味噌のアイス

栗渋皮煮 味噌カステラ 季節のフルーツ

*全てのコース内容は、当日の仕入れにより変更になる場合がございます。ご了承ください。

◆日本酒利き酒「新政」 ¥5,500 (税込¥6,050、別途サービス料10%)

7種の日本酒の飲み比べをご用意しました。季節のコースと一緒に楽しみください。

- ・ Cosmos コスモス 秋櫻 2020
- ・ Viridian ヴィリジアン 天鷲絨 2020
- ・ Lapis Lazuli ラピス 瑠璃 2020
- ・ Ecu エクリュ 生成 2020
- ・ No.6 X-type 2020
- ・ No.6 S-type 2020
- ・ No.6 R-type 2020

《 GINZA 鼓 KUKI 店舗概要 》

住所 : 東京都中央区銀座5-9-16 GINZA-A5 4階
電話 : 03-3572-5433(要予約)
営業時間: ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
定休日 : 第2・4月、日、祝日(夏季、年末休みあり)
席数 : 20席(カウンター6席、テーブル8席、個室6席)
ソーシャルディスタンスを確保してご案内いたします
HP : <https://ginzakuki.com/>
Instagram: https://www.instagram.com/ginza_kuki/
Facebook: <https://www.facebook.com/ginzakuki/>



広々とお使いいただける個室もございます。

＜本件に関するお問い合わせ先＞
ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)