

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
4月コースのご案内  
宮崎県産無農薬熟成ザブトン木耳など産地にこだわった食材を厳選し提供

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コースを提供しています。

産地にこだわり食材を厳選した4月のコース内容をご案内いたします。味噌柚庵に漬け込んだ長野県産信州サーモンをふっくらと焼き上げた一品や、「銀座鼓特選 華」を合わせた蔭のソースでいただく鼓特製の鹿児島黒牛ローストビーフ、宮崎県西都市産の熟成ザブトン木耳(無農薬栽培)をオリジナルポン酢に漬け込んだ酢の物など、当店でしか味わえない逸品を提供いたします。



[先付] うぐいす豆腐 キャビア 花穂  
「銀座鼓特選 雅」の上澄み



[八寸] 飯蛸旨煮 木の芽/竹の子味噌もろみ漬け/  
鮑柚子胡椒味噌焼き 櫻麩揚げ ほか



[焼物] 長野県産信州サーモン味噌柚庵焼き  
香川県アスパラ「さぬきのめざめ」黄身香煎



[酢の物]  
熟成ザブトン  
木耳ポン酢 春菊

宮崎県西都市産で  
無農薬栽培したザブトン木耳



◆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 うぐいす豆腐 キャビア 花穂 「銀座鼓特選 雅」の上澄み  
旬のさやえんどうを葛粉で練った豆腐を、深みのある「銀座鼓特選 雅」と八丁味噌を合わせた上澄みでお召し上がりいただきます。
- 八寸 \*飯蛸旨煮 木の芽 \*竹の子味噌もろみ漬  
\*鮑柚子胡椒味噌焼き 櫻麩揚げ \*そら豆翡翠 \*鱧昆布
- 造り 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物 鯛道明寺桜の葉蒸し 蕨 桜花  
道明寺に鯛を射込んで蒸し、蕨と桜花を添えて春らしい一杯にしました。こだわりの一番出汁と共に召し上がりください。
- 凌ぎ 真羽太握り 味噌だまり一塗  
上品な味わいの真羽太を握り鮓にしました。味噌蔵直送の味噌だまりと「銀座鼓特選 禅」を合わせ、一塗りました。当店ならではの味わいを志向した一品です。
- 焼き物 長野県産信州サーモン味噌柚庵焼き 「さぬきのめざめ」黄身香煎  
脂がのった信州サーモンを味噌柚庵地に漬け込み、旨味を引き立てふっくらと焼き上げました。  
香川県オリジナルブランドアスパラガス「さぬきのめざめ」は、卵黄のそぼろをまとわせ春らしく仕立てました。
- 口直し 春の番茶のグラニテ
- 強肴 鼓特製鹿児島黒牛ローストビーフ 露ソース仕立て 丹沢湧水天然クレソン 新玉ねぎ  
バランスよく脂がのった内もも肉を使い、柔らかくしっとり仕立てたローストビーフを、露のさわやかな香りと「銀座鼓特選 華」をあわせたソースでお召し上がりいただきます。
- 酢の物 熟成ザブトン木耳ポン酢 春菊  
手のひら程の大きさの肉厚な宮崎県西都市産の木耳(無農薬栽培)を、オリジナルのポン酢に漬け込みさっぱりと仕立てました。食べ応えのある木耳の食感をお楽しみください。
- 食事 宮城県鳴子産ササニシキ  
昆布紀州煮 ほか 三種
- 留椀 天然芹 独活 「銀座鼓特選 華」
- 甘味 苺のアイス ほうじ茶ゼリー 「銀座鼓特選 禅」甘蜜 蓬ケーキ 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。

《 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 17:30~22:00(L.O21:00)  
定休日 : 第 2・4 月、日、祝日(夏季、GW、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/](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 コーポレートマーケティング本部 広報室 TEL:03-5940-8848(代)