

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
5月コースのご案内
長野県黒姫高原「アフアの森」直送山菜の天ぷらなど季節の食材を厳選して提供

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5月のコース内容をご案内いたします。ふっくらと酒蒸しにした旬の鯛に、あやめに見立てた独活を添えてこだわりの一番出汁でいただくお椀や、長野県黒姫高原「アフアの森」で採れた天然の素材を天ぷらにして「銀座鼓特選 雅」で仕立てたつゆを添えた名残山菜の天ぷらなど、当店でしか味わえない逸品を提供いたします。



[八寸] 稚鮎姿焼き 蓼酢/姫サザエ旨煮 ほか



[お椀] 鯛酒蒸し 錦糸卵 朧昆布
あやめ独活 露生姜



[揚げ物] 名残山菜の天麩羅



[強肴] 鹿児島黒牛内もも味噌袖庵焼き



長野県黒姫高原
「アフアの森」直送
天然のふきのとう

◆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 「さぬきのめざめ」すり流し 新蓴菜 花穂
香川県オリジナルブランドのアスパラガス「さぬきのめざめ」を「銀座鼓特選 禅」と合わせてすり流しにしました。アスパラガスの甘味とともにじゅんさいの食感もお楽しみいただけます。
- 八寸 * 稚鮎姿焼き 蓼酢 * 姫サザエ旨煮 * 小茄子茶せん田楽 * 新牛蒡牛八幡巻き 木の芽
* 谷中生姜 「銀座鼓特選 雅」
- 造り 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物 鯛酒蒸し 錦糸卵 臍昆布 あやめ独活 露生姜
旨味をシンプルに味わっていただけるように鯛をふつくらと酒蒸しにし、五月らしくあやめに見立てた独活を添えました。こだわりの一番出汁と共に召し上がり下さい。
- 凌ぎ 信州サーモン酢 握り
- 揚げ物 名残山菜の天麩羅 「銀座鼓特選 雅」出汁つゆ
長野県黒姫高原「アフンの森」直送の山菜を天麩羅にして召し上がりいただきます。自然からの贈り物、今しか味わえない春の山菜をお楽しみください。
- 口直し トマトと塩麴のグラニテ
- 強肴 鹿児島黒牛内もも味噌柚庵焼き 焼そら豆 新ジャガイモ味噌バター 山葵
程よいサシと安定した身質が特徴の鹿児島黒牛のもも肉を、三年熟成味噌「銀座鼓特選 雅」を用いて柚庵焼きにしました。味噌や柚子により一層引き立つ黒牛の旨味をご堪能ください。
- 酢の物 鳥貝 蕨 ヤングコーン 緑酢
- 食事 宮城県鳴子産ササニシキ 土鍋ご飯 または 土鍋炊き込みご飯
ご飯のお供 三種
※ご飯はどちらかをお選びいただけます。
- 留椀 春キャベツ 姫皮 「銀座鼓特選 禅」
- 甘味 新茶アイス 蓬ケーキ 季節のフルーツ 黒ごま味噌大福

※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。

◆季節のコースに合わせた日本酒ペアリング



季節コースのお料理に合わせて、お一人様 4,950 円(税込)にて 8 種類の日本酒をお楽しみいただけます。

- ・三井の寿 春純吟 クアドリフォリオ
- ・楽器正宗 別撰 生詰
- ・純米大吟醸 くどき上手 Jr.のヒ蜜
- ・YUHO PIANO 純米吟醸生原酒
- ・純米大吟醸 東洋美人 壺番纏
- ・自然酒 五人娘 純米酒 生酏
- ・大那 純米吟醸 夢ささら
- ・夢の中まで 純米大吟醸

《 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: デイナー 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/
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。