

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
6月コースのご案内
天竜川産若鮎の姿焼きなど産地にこだわった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月替わりのコースを提供しています。メニューの味わいを引き立てる銀座鼓特選味噌の各種もお楽しみいただけます。

産地にこだわり食材を厳選した6月のコース内容をご案内いたします。葛粉と牛乳で滑らかに仕立てた水無月豆腐を、「銀座鼓特選 華」と塩麴で仕立てた餡でお召し上がりいただく先付や、天竜川産の鮎の姿焼きに「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」を使用した蓼酢味噌を合わせた焼き物など当店でしか味わえない逸品をお届けします。



【先付】水無月豆腐 小豆 天豆 蛇の目ラディッシュ 「銀座鼓特選 華」と塩麴の上澄み餡



【八寸】車海老キャビア/玉蜀黍冷製茶碗蒸し 枝豆/鴨ロース 枇杷玉子 かもじ葱 ほか



【焼き物】天竜川産若鮎姿焼き 蓼酢味噌「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」 新生姜味噌漬け「銀座鼓特選 雅」



【強肴】鹿児島黒牛のコンフィ 味噌もろみソース 焼き野菜色々

◆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 水無月豆腐 小豆 天豆 蛇の目ラディッシュ「銀座鼓特選 華」と塩麴の上澄み餡
葛粉と牛乳で滑らかに仕立てた水無月豆腐です。二年熟成味噌の「銀座鼓特選 華」と塩麴で仕立てた餡と共にお召し上がり下さい。
- 八寸 *車海老キャビア *玉蜀黍冷製茶碗蒸し 枝豆 *鴨ロース 枇杷玉子 かもじ葱
*ごまフグの白子味噌「銀座鼓特選 雅」焼き *甘長唐辛子焼き浸し
- 造り 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物 牡丹鱧清仕立て 結び芋茎 輪すだち 蓴菜 梅肉
丁寧に骨切りし葛打ちした鱧を贅沢に使用し、旬の蓴菜を合わせました。フレッシュな一番出汁の香りもお楽しみください。
- 凌ぎ 鮪炙り握り 味噌だまり一塗
- 焼き物 天竜川産若鮎姿焼き
蓼酢味噌「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」 新生姜味噌漬け「銀座鼓特選 雅」
産地にこだわり厳選した小ぶりの鮎を薄く塩焼きにし、蓼と「銀座鼓特選 禅 甘口塩糍」を合わせた酢味噌でお召し上がりいただけます。この時期ならではの野趣と当店ならではの味噌との相性をご堪能ください。
- 口直し 大葉のグラニテ
- 強肴 鹿児島黒牛のコンフィ 味噌もろみソース 焼き野菜色々
鹿児島黒牛の内ももを、オリーブオイルや香味野菜とともに柔らかく低温調理し、仕上げに表面をこんがり焼きました。長野県の工場直送の味噌もろみを使ったソースと共にお召し上がりください。
- 酢の物 四十二度火入れ梅雨鯛 蔓紫 酢取り茗荷 割りポン酢
四十二度で火入れし生の風味の残しつつ淡い口溶けに仕立てた旬の鯛を、自家製のポン酢でお召し上がりいただく一品です。彩りよく茹でたつる紫の食感も合わせてお楽しみください。
- 食事 *宮城県鳴子産ササニシキ 土鍋ご飯
*旬の食材を使った土鍋炊き込みご飯
※ご飯はどちらかをお選びいただけます。炊き込みご飯は別途料金を頂戴いたします。
ご飯のお供 三種
- 留椀 揚げ茄子 分葱 「銀座鼓特選 華」
- 甘味 甘酒マンゴーアイス 黒ごま味噌大福 青梅蜜煮 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。

◆銀座鼓特選 味噌

◇天然醸造・三年熟成「雅(みやび)」

三年もの長期熟成によって生みだされる重厚感のある発酵の滋味。年に一度、寒の時に仕込み、銘米コシヒカリと味噌のための大豆ヨハルカ、国産海塩を使用。雅の力強いうま味と深い発酵の香り、コクを生かせば、だしいらずでも味噌汁が美味しく仕上がります。

◇天然醸造・二年熟成「華(はな)」

二年長期熟成ならではの発酵の深み、同時に奥深くのびやかで芳醇なうま味も兼ね備えた絶妙な調和が味わえる大寒仕込み味噌。雅と同じく国産素材を使用。味わいのバランスの良さは、料理の味を上手にまとめます。まるやかな塩味は、他の調味料とも相性が良く、さまざまなお料理にお使いいただけます。

◇有機大豆・有機米100%「禅(ぜん) 甘口白糀」

選び抜いた有機大豆、有機米をつかったオーガニック味噌。「有機なのに美味しい」を長年に渡り苦心し、実現しました。丁寧に育まれた有機栽培の大豆と米を贅沢につかった、華やかな香り漂う白粒味噌。彩のある鮮やかな表情と軽やかなうま味、柔らかな甘みと控えめな塩味は、味噌の楽しみを広げてくれます。

◇有機大豆・有機米100%「禅(ぜん) 熟成赤糀」

赤味噌の力強い香りとうま味、そして麴たっぷりの白粒味噌のまろやかさと甘さを兼ね備えた、ひかり味噌長年の黄金比、十割麴の赤味噌です。発酵と熟成を入念に見守り、四季を通して変わらぬ美味しさを実現しています。熟成赤糀は、旨味に物足りなさを感じさせず、毎日の食事のお供として飽きることのない、奥行きのある味わいをご提供いたします。

◆日本酒ペアリングを提供



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 純米吟醸 クアドリフォリオ	福岡
登喜一 大吟醸	宮崎
土佐のしらぎく 涼み 純米吟醸 八反錦	高知
楽器正宗 別撰 生詰	福島
手取川 夏純米 辛口	石川
帰農 伊勢錦	三重
十勝 純米吟醸	北海道
天賦 純米吟醸	鹿児島

《 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/
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)