

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
7月コースのご案内
冷やし冬瓜の青煮など、清涼感あふれる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。素材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。

産地にこだわった食材を厳選した7月のコース内容をご案内いたします。焼き鱧の骨で取った出汁で冬瓜を柔らかく色よく炊き、味噌の上澄み餡でお召し上がりいただく先付や、鹿児島黒牛の内もも肉と色鮮やかな夏野菜を、味噌もろみで仕立てたとろみのある煮汁でお召し上がりいただく治部煮風の一皿など、当店でしか味わえない逸品をお届けします。



[先付] 冷やし冬瓜の青煮 短冊野菜
「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」の上澄み鱧子餡



[椀物] 天竜川鮎風干し 魚素麺 星オクラ
笹子メロン



[強肴] 加茂茄子と鹿児島黒牛の治部煮風
トマト 管牛蒡



[酢の物] 栄螺 生湯葉 糸瓜 モロヘイヤ
三杯酢

◆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 冷やし冬瓜の青煮 短冊野菜「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」上澄み鱧子餡
焼いた鱧の骨で取った出汁で冬瓜を柔らかく色よく炊きました。「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」の上澄みと鱧子で仕立てた餡とともにお召し上がりいただきます。
- 八寸 ズッキーニうるか和え / 蛸柔らか煮「銀座鼓特選 禅 熟成赤糍」 / 手長エビ唐揚げ
万願寺牛蒡込み 牛脂タレ / 無花果味噌田楽 けしの実「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」
- 造り 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物 天竜川鮎風干し 魚素麺 星オクラ 笹子メロン
玉酒に漬け風干した鮎と、すり身で仕立てた魚素麺を薄めの素麺地でお召し上がりいただきます。さっぱりとした鮎素麺仕立てをお楽しみください。
- 凌ぎ 九州産関鮎の酢メ握り 味噌もろみ
- 焼き物 太刀魚味噌柚庵焼き 焼枝豆 新蓮根辛子酢味噌
大太刀と呼ばれる特大サイズの太刀魚を「銀座鼓特選 雅」を使用した幽庵地に漬け、ふつくと焼き上げました。この時期ならではの滋味をご堪能下さい。
- 口直し 桃と塩麴のグラニテ
- 強肴 加茂茄子と鹿児島黒牛の治部煮風 トマト 管牛蒡 スナッフエンドウ 溶き山葵
柔らかく肉のうまみをとじこめた鹿児島黒牛の内もも肉を、色鮮やかな夏野菜とともに、味噌もろみで仕立てたとろみのある餡でお召し上がりください。
- 酢の物 栄螺 生湯葉 糸瓜 モロヘイヤ 三杯酢
旬の栄螺を三杯酢でお召し上がりいただきます。食材のそれぞれ異なる食感をご堪能下さい。
- 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 蓴菜 白瓜「銀座鼓特選 雅」
- 甘味 南瓜の味噌アイス 味噌ドーナツ 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。

◆「銀座政特選」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」

選り抜いた有機大豆、有機米をつかった有機味噌。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、満足感のあるうま味と、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。

みむろ杉 夏純 山田錦	奈良
十勝 純米吟醸	北海道
紗利 風凜 辛口純米大吟醸	福井
登喜一 大吟醸	宮崎
十六代九郎右衛門 特別純米 無濾過生原酒	長野
日高見 純米 山田穂	宮城
紀土 純米吟醸 夏ノ疾風	和歌山
文佳人 夏純吟	高知

《 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。

＜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)