

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
8月コースのご案内
味噌だまり仕立ての炭焼き穴子の握りなど、旬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8月のコース内容をご案内いたします。旬の穴子を味噌だまりで柔らかく炊き上げ備長炭で焼き目を入れて香ばしく仕上げた穴子の握りや、無花果と松の実を「銀座鼓特選 雅」で仕立てたソースでお召し上がりいただく北海道産蝦夷鹿のステーキなど、当店でしか味わえない逸品をお届けします。



[椀物] とうもろこし真丈 雲丹 蛇の目メロン
蓮芋



[凌ぎ] 炭焼き穴子の握り 味噌だまり仕立て



[強肴] 北海道産蝦夷鹿のステーキ
無花果と松の実の味噌ソース「銀座鼓特選 雅」
揚げ野菜



[甘味] 甘酒と青柚子のアイス 季節のフルーツ
おから味噌ドーナツ きなこ 梨のコンポート

◆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 令彩(れいあ) 若取り胡瓜「銀座鼓特選 禅 熟成赤糀」酢味噌
宮崎県で無農薬栽培した白木耳「令彩」を自家製の酢味噌とお召し上がりいただきます。肉厚で美味しい白木耳の食感をお楽しみください。
- 八寸 焼き茄子の二色巻き 味噌もろみ乗せ / 青森県産葉付き小蕪「銀座鼓特選 禅 甘口白糀」
蓮根の肝味噌はさみ「銀座鼓特選 華」 / 夏野菜の琥珀寄せ「銀座鼓特選 雅」
鱧山椒焼き
- 造り 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物 とうもろこし真丈 雲丹 蛇の目子メロン 蓮芋
甘味のあるとうもろこしを真丈に仕立てました。雲丹の塩味がとうもろこしの甘さとクリーミーさをより引き立てます。
- 凌ぎ 炭焼き穴子の握り 味噌だまり仕立て
穴子は、ひかり味噌の蔵で長期間熟成させた特別な味噌から丁寧に採取した味噌だまりで、柔らかく炊き上げました。備長炭で焼き目を入れ、香ばしく仕上げた穴子と味噌のうま味をお楽しみください
- 焼き物 子持ち鮎塩焼き 焼き万願寺唐辛子 蓼の葉「銀座鼓特選 禅 甘口白糀」上澄み
- 口直し 自家製果実酢 一口素麺
- 強肴 北海道産蝦夷鹿のステーキ 無花果と松の実の味噌ソース 揚げ野菜
甘味のある無花果と松の実を「銀座鼓特選 雅」で味噌ソースに仕立てました。シンプルに焼きうま味を引き出した蝦夷鹿との相性をご賞味ください。
- 酢の物 水蛸 海ぶどう トマト アボカド 土佐酢
食感の良い水蛸を、沖縄県産海ぶどう、トマト、アボカドとさっぱりとお召し上がりいただく、夏らしい一品です。
- 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 冬瓜 牛蒡「銀座鼓特選 禅 熟成赤糀」
- 甘味 甘酒と青柚子のアイス 季節のフルーツ おから味噌ドーナツ きなこ 梨のコンポート

※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トヨハルカ、国産海塩を使用。

◇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。

◇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。

◇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。

◆日本酒ペアリングを提供

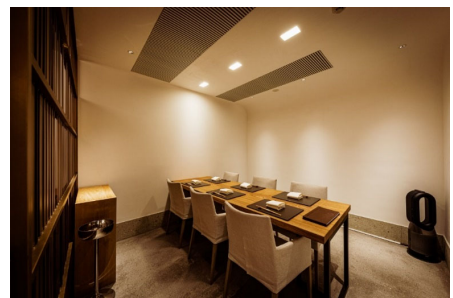
季節コースのお料理に合わせて、お一人様 4,950 円(税込)にて 8 種類の日本酒をお楽しみいただけます。



風の森 ALPHA1	夏の夜空	奈良
醴泉	夏吟 特吟 山田錦	岐阜
星合	甲子 夏詣酒 純米吟醸	千葉
今錦	中川村のたま子 生酒	長野
来福	純米吟醸 夏の酒	茨城
酔鯨	純米酒 香魚	高知
龍力	特別純米 神力 無濾過生原酒	兵庫
天明	さらさら純米 lovely summer 槽しぼり	福島

《 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)
 夏季休暇 8 月 11 日~8 月 17 日
 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)