

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
9月コースのご案内  
名残鱧と天然きのこの土瓶蒸しなど、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9月のコース内容をご案内いたします。採れたてきのこと鱧を風味良く仕上げた出汁でお召し上がりいただく土瓶蒸しや、天竜の地より直送される天竜金目鯛を「銀座鼓特選 華」を使い若狭焼に仕上げた焼き物など、当店でしか味わえない逸品をお届けします。



[八寸] 秋の一点栗見立て 紅葉長芋雲丹味噌焼き 筋子塩麴漬け針柚子 他



[椀物] 名残鱧と天然きのこの土瓶蒸し 結び三つ葉 加賀蓮根 ちらし菊花



[焼き物] 天竜地金目鯛の味噌若狭焼 新銀杏 酢取り稻荷



[酢の物] 柿釜白和え 鮑 柿 栗麩 つる菜 カリフローレ

◆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 熊本赤茄子のトロ煮 鼈甲(べっこう)餡 おろし生姜 かもじ葱  
熊本県産の赤茄子を大豆出汁で柔らかく煮て「銀座鼓特選 雅」の上澄みの餡でお召し上がりいただきます。旬の茄子と大豆出汁のうま味をお楽しみください。
- 八寸 秋の一点 栗見立て / 紅葉長芋雲丹味噌焼き / 筋子塩麴漬け 針柚子 / パイ貝旨煮  
壬生菜と香住蟹のお浸し
- 造り 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物 名残鱧と天然きのこの土瓶蒸し 結び三つ葉 加賀蓮根 ちらし菊花  
採れたての数種類のきのここと鱧を、風味よく仕上げた出汁でお召し上がりいただきます。秋ならではの味覚をお楽しみください。
- 凌ぎ 石垣鯛握り 味噌だまり酢味噌一塗  
繊細な味の石垣鯛の握りを、工場直送の味噌だまりの酢味噌でお召し上がりください。
- 焼き物 天竜地金目鯛のみそ若狭焼 新銀杏 酢取り茗荷  
天竜の地の物、脂の質が良い金目鯛を「銀座鼓特選 華」を使い若狭焼に仕上げました。金目鯛のうま味と味噌の相性をご堪能ください。
- 口直し 巨峰と発酵茶のグラニテ
- 強肴 宮崎県産尾崎牛直火焼き 二色ソース きぬかつぎきのこ見立て 葉付き小蕪  
生産者である尾崎氏のこだわりとたっぷりの愛情で育てられた幻の黒毛和牛を、丁寧に調理いたしました。味噌を使った二色のソースは菊菜と赤パプリカで仕上げました。
- 酢の物 柿釜白和え 鮑 柿 粟麩 つる菜 カリフローレ  
柿の果肉を取り出して釜を作り、果肉には裏漉した豆腐と「CRAFT MISO 生糀」、千鳥酢を合わせました。柿の甘さを味噌がさらに引き立て、お酢で味のバランスを整えます。
- 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 百合根 木耳 “令彩” 九条葱 「銀座鼓特選 禅 甘口白糀」
- 甘味 味噌アイスパフェ 味噌みたらし掛け 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」と同じく国産原料を使用。

### ◇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。

### ◇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る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。

## ◆穂高ブルワリーの地ビールを提供

「長野県安曇野市穂高にある穂高ブルワリー」



穂高ビールは、北アルプスの雪解け水を源とする穂高の清らかな美味しい天然水を仕込み水として使用し、厳選された麦芽とホップを使用して醸造しています。手作りならではの味わいや豊かな香りをお楽しみください。季節のお料理に合わせて、ご提供する種類が変わります。今月は、「ペールエール」と「ヴァイツェン」をご用意しております。手作りならではの味わいや豊かな香りをお楽しみください。

¥1,100 (税込)

## 《 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)

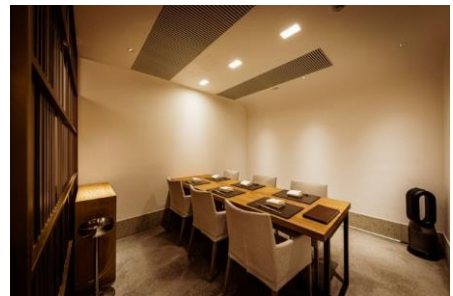
定休日 : 第 2・4 月、日、祝日(夏季、GW、年末休みあり)

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/](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)