

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
12月コースのご案内
尾崎牛と芹の味噌すき焼きなど、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12月のコース内容をご案内いたします。味噌だまりで調理した尾崎牛と芹の味噌すき焼きや、鱈を高温でパリッと揚げ、身は低温でしっとりと仕上げた甘鯛の味噌ムース添えなど、当店ではしか味わえない逸品をお届けします。また料理の合間に楽しんでいただくには、今が旬の香箱蟹をご準備しました。(通常コースへの追加料金で変更可能)



[八寸] もろこ姿焼き ローストビーフ緑巻
唐墨 菊芋 他



[椀物] 鱈白子黄身揚げみぞれ仕立て
加賀蓮根 あられ柚子



[揚げ物] 甘鯛いりだし 春菊ソース
「銀座鼓特選 雅」味噌ムース 海老芋煎餅



[鍋物] 尾崎牛と芹の味噌すき焼き 下仁田葱
糸こんにゃく 牛蒡 焼き豆腐

◆季節のコース 極(きわみ) ¥16,500 (税込¥18,150、別途サービス料10%) ※要前日予約

先付 カリフラワーすり流し 鱈 チーズ パセリ

八寸 もろこ姿焼き / ローストビーフ緑巻き / 唐墨 菊芋 / 芽キャベツ浸し 雲丹 / オマール海老酢味噌掛け

造り 本日のお造り あしらい一通り

椀物 鱈白子黄身揚げみぞれ仕立て 加賀蓮根 あられ柚子

旬の鱈白子に黄身衣をまとわせ柔らかく揚げました。みぞれ仕立てにしたお出汁と柚子の香りが心地よい一品です。添えた加賀蓮根との食感の違いもお楽しみください。

お凌ぎ ずわい蟹棒寿司 味噌もろみ

ずわい蟹の棒寿司に味噌もろみを合わせ、当店ならではの味を志向した一品です。

※プラス 3,300 円(税込)で、ずわい蟹の棒寿司を今が旬の香箱蟹に変更可能。



香箱蟹

揚げ物 甘鯛いりだし 味噌ムース添え 春菊ソース 海老芋煎餅

鱈は高温でたたせパリパリに、身は低温でしっかりと揚げた甘鯛を二色のソースでお召上がりいただきます。三年熟成味噌「銀座鼓特選 雅」を使用した味噌ムースと少し苦みのある春菊のソースでお楽しみください。

口直し 白桃烏龍茶のグラニテ

鍋物 尾崎牛と芹の味噌すき焼き 下仁田葱 糸こんにゃく 牛蒡 焼き豆腐

脂身が少なくうま味のある尾崎牛の外ももを、味噌だまりで調味した割り下で召し上がって頂く一品です。牛肉や野菜を加えることで、次第に変化していく割り下の複雑な味や風味をご堪能ください。

酢の物 海鼠(ナマコ)酢 長芋素麺 彩大根 いかり防風

丁寧に下処理した旬の海鼠を茶ぶりし、鰹出汁を効かせた特製の酢に漬け込みました。長芋素麺や彩大根と共にさっぱりとお召し上がりください。

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 あら汁仕立て 鰯 蕪 京人参 生姜 九条葱 「味噌ヌーボー 初熟」

甘味 味噌アイスパフェ 味噌ロールケーキ

※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、寒のときに仕込み、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。

◆やまや蒸留所リキュール ¥990(税込)



宮崎県にある「やまや蒸留所」のリキュール 3 種をご提供します。

◇濃厚梅リキュール「梅と私の幸せな時間」

梅の甘くて優しい、フルーティな味わい。

◇甘酸っぱい日向夏リキュール「日向夏と私の甘酸っぱい時間」

日向夏独特のほのかな苦味と甘酸っぱい味わいで、スツキリと爽やかな後味が特徴。

◇デザート感覚の紫芋のリキュール「紫芋とわたしのほっこり時間」

アヤマラサキ本来の甘みやほっこりした焼き芋のような優しい風味と濃厚な芋の味わい。

《 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。

<お客様お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL:03-5940-8850

<報道関係者お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:松田・大塚

TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp