

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
1月コースのご案内  
焼きたらば蟹と松笠くわいなど、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1月のコース内容をご案内いたします。福白子焼き(フグの白子焼き)や車海老唐墨焼きなど5品を盛り合わせたお祝い八寸、大ぶりで身の引き締まった旬のたらば蟹を贅沢に焼き上げ「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」を使った酢味噌でいただく焼き物など、当店でしか味わえない逸品をお届けします。また、新しい年の祝い一献として自家製のお屠蘇(とそ)をご用意しております。



[お祝い八寸] 福白子焼き 溶き山葵(わさび)  
車海老唐墨焼き 他



[椀物] 甘鯛酒蒸し 海老芋 梅人参 椎茸  
松葉柚子



[焼き物] 焼きたらば蟹 松笠くわい  
「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」の酢味噌



[お凌ぎ] 金目鯛棒寿司 味噌だまり詰め一塗

◆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

祝い一献 自家製お屠蘇 金粉

先付 聖護院蕪風呂吹き 菜の花 味噌もろみ

鯉を効かせたお出汁で蕪(かぶ)を柔らかく炊き、調味したオリジナルの味噌もろみでお召し上がりいただきます。

八寸 福白子焼き 溶き山葵 / 車海老唐墨焼き / 冷製味噌茶碗蒸しバラ子のせ 三つ葉 / 干し柿市松白板昆布巻き / 萵苣(ちしゃとう)味噌漬

造り 本日のお造り あしらい一通り

椀物 甘鯛酒蒸し 海老芋 梅人参 椎茸 松葉柚子

甘鯛の酒蒸しと、縁起の良い飾り切りにした冬野菜で、お正月の雰囲気のあるお椀に仕立てました。甘鯛のうま味と柚子の香りをお楽しみください。

お凌ぎ 金目鯛棒寿司 味噌だまり詰め一塗

脂ののった金目鯛を、ひかり味噌 工場直送の味噌だまりを使った詰めでお召し上がりいただきます。

焼き物 焼きたらば蟹 松笠くわい「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」の酢味噌

大ぶりで身の引き締まった旬のたらば蟹を贅沢に焼きあげました。蟹の香ばしいうま味と「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」味噌の華やかな香りが合わさった逸品をご堪能ください。

口直し 愛媛県上島産ライムのグラニテ

鍋物 尾崎牛ローストビーフしゃぶしゃぶ 春菊 笹打ち葱 大黒しめじ 紅芯大根

ほど良い脂で柔らかい良質の尾崎牛もも肉をローストビーフにし、「銀座鼓特選 雅」の上澄み出汁でしゃぶしゃぶにさせていただく一品です。

酢の物 紅白なます 雲子(くもこ) 芽甘草(めかんぞう) 七味おろし 出汁ぼん酢

縁起の良い紅白のなますと鱈の白子を合わせた酢の物です。出汁で割ったぼん酢で、さっぱりとお召し上がりいただきます。

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。

留椀 寒蜆 九条葱「銀座鼓特選 禅 熟成赤糍」

甘味 味噌アイスパフェ

※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。

※1月は季節のコースの他、たらば蟹しゃぶしゃぶコース(16,500円税別)のご用意もございます。

## ◆「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%「禪(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%「禪(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。

## ◆日本酒ペアリング ¥8,800(税込)

福井県黒龍酒造の「黒龍 石田屋」「黒龍 しずく」などをご提供します。



### ◇「黒龍 石田屋」

35%精米兵庫県東条産山田錦を使った純米大吟醸酒を低温で熟成させることで、うまさとやわらかさが加わり、香り穏やかに仕上がりました。

### ◇「黒龍 しずく」

35%精米兵庫県東条産山田錦を使用し、じっくりと丁寧に低温発酵させた大吟醸酒です。「しずく」の名のとおり、透き通るように綺麗な味わいをお楽しみください。

## 《 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.021:00)

定休日 : 第 2・4 月、日、祝日(夏季、GW、年末休みあり)  
年末年始休暇 12 月 30 日~1 月 10 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/](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