

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
2月コースのご案内  
帆立花弁蒸しや金目鯛の味噌酒粕鍋など、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」味噌の各種も楽しみいただけます。

産地にこだわった食材を厳選した2月のコース内容をご案内いたします。帆立の貝柱を合わせて蒸し上げたすり身を3年熟成味噌「銀座鼓特選 雅」の鼈甲飴でいただく先付の帆立花弁蒸しや、「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」に酒粕を合わせた鍋出汁で煮込んだ金目鯛酒粕鍋など当店でしか味わえない逸品をお届けします。



[先付] 帆立花弁蒸し 芽キャベツ  
「銀座鼓特選 雅」の鼈甲飴



[八寸] 升大根 煎り大豆  
蛤とうりの土佐和え 他



[焼き物] 尾崎牛氷霧仕立て 梅肉味噌  
サラダ野菜 塩麹ドレッシング



[鍋] 金目鯛味噌酒粕鍋 芹 長葱  
厚揚げ豆腐小野川豆もやし

◆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 帆立花弁蒸し 芽キャベツ「銀座鼓特選 雅」の鼈甲飴  
帆立の貝柱を合わせて蒸し上げたすり身を、3年熟成味噌「銀座鼓特選 雅」の鼈甲飴でお召し上がりいただきます。花に見立てたお皿で初春を感じさせる一品です。
- 八寸 升大根 煎り大豆 鮑(あわび) 鬼面人参 / 白魚西京焼き / 蛤とうるいの土佐和え / 飯蛸(イダコ)味噌煮 木の芽 / 牛味噌八幡巻き 針生姜
- 造り 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物 お多福平貝 青海苔豆腐 うぐいす菜 角柚子  
節分らしくお多福に見立てた平貝、くず粉で練り上げた青海苔豆腐、黄柚子などを盛り込みました。配合にこだわった一番出汁と季節の滋味をお楽しみください。
- お凌ぎ 鯛松前棒寿司  
鯛を「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」の味噌漬けにし、白板昆布で巻き棒寿司に仕立てました。
- 焼き物 尾崎牛氷霧仕立て 梅肉味噌 サラダ野菜 塩麴ドレッシング  
ほどよい脂で身質の柔らかい尾崎牛の内も肉にカダイフ(細い麺状の生地)をまとわせ揚げました。「銀座鼓特選 雅」を使った梅味噌でお召し上がりいただきます。
- 口直し 愛媛県上島産ライムのグラニテ
- 鍋物 金目鯛味噌酒粕鍋 芹(せり) 長葱 厚揚げ豆腐 小野川豆もやし  
「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」をベースに鍋出汁を作り、酒粕を合わせました。金目鯛の旨みを芹や温泉水を使って栽培される「小野川豆もやし」とともにお楽しみいただきます。
- 酢の物 のれそれ アスパラ菜 水前寺海苔 おろし生姜 割ぼん酢  
穴子の稚魚で旬ののれそれを、アスパラ菜とぼん酢に漬け込んだ水前寺海苔と共に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 車麩 三つ葉 「銀座鼓特選 華」
- 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。

◆「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、国内製造の海塩を使用。

◇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旨みも兼ね備えた、絶妙な調和が味わえる大寒仕込み味噌。

◇有機大豆・有機米100%「禪(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%「禪(ぜん) 熟成赤糀」

赤味噌の力強い香り、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赤味噌。

◆GINZA 鼓 KUKI ワイン会

日時:2月18日(土)12:00~14:00 ¥15,000(税込¥16,500) 定員:10名様



GINZA 鼓 KUKI では、毎回テーマを決めて不定期でワイン会を開催しております。今回のテーマは、少量ながら高品質なワインを生み出す隠れたワインの産地「スイス」。造られるワインのほとんどがスイス国内で消費されるため、日本で見かける機会が少ない貴重なワインです。スイス産ワイン 6 種類 6 グラスを、デザート含め 4 品のお食事に合わせてシェフソムリエがペアリングし提供いたします。

《 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: 月~金 17:30~22:00(L.O21:00)

土 17:00~22:00(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。

＜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:関口・松田・大塚

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