

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

梅肉味噌を添えた白魚酒蒸しなど初春を表現した八寸の盛りつけや
落の薑の味噌漬け燻製を添えた尾崎牛ステーキなど、厳選した旬の食材を提供

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おります。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。

2月は、梅肉味噌を添えた白魚酒蒸しや、節分を感じられる鬼面人参などで初春を表現した八寸をはじめ、味噌に漬け込み燻製にした落の薑と白味噌ソースでお召し上がりいただく尾崎牛のステーキなど、産地にこだわった厳選食材をふんだんに使用した、当店では味わえない逸品をお届けいたします。



【八寸】

白魚酒蒸し 梅肉味噌 / 壬生菜お浸し 細魚昆布締め
升大根と大豆の含ませ / 鬼面人参 / 牡蠣味噌煮
干し柿チーズ味噌漬け博多盛り /
うずら温泉卵と芝海老 キャビア



【お椀】

百合根真丈 お多福平貝 うぐいす菜 柚子



【蒸し物】

甘鯛味噌漬け笹蒸し 潮出汁仕立て
葉付き蕪 菜の花



【強肴】

尾崎牛ステーキ 落の薑味噌漬け燻製 青芽
グリーンアスパラ 白味噌ソース

◆ 季節のコース 極(きわみ) ¥19,800 (税込、別途サービス料 10%) ※要前日予約

先付 焼き胡麻豆腐 小柱とうすい豆の味噌餡掛け うるい 木の芽
香ばしく焼いた胡麻豆腐を、小柱とうすい豆を散らした餡とお召し上がり下さい

八寸 白魚酒蒸し 梅肉味噌 / 壬生菜お浸し 細魚昆布締め /
升大根と大豆の含ませ 鬼面人参 / 牡蠣味噌煮 /
干し柿チーズ味噌漬け博多盛り / うずら温泉卵と芝海老 キャビア

本日のお造り あしらい一通り

お造り

百合根真丈 お多福平貝 うぐいす菜 柚子

お椀 蒸した百合根とすり身を混ぜ合わせ優しい味わいに仕上げた真丈と、お多福に見立てた平貝を合わせました。節分にちなんだお椀でお楽しみ下さい。

炙り鮪握り 味噌もろみ

お凌ぎ

甘鯛味噌漬け笹蒸し 潮出汁仕立て 葉付き蕪 菜の花

蒸し物

甘鯛を味噌漬けにした後、笹の葉、潮出汁と共に蒸しあげ香り移しました。

尾崎牛ステーキ 落の薑味噌漬け燻製 青芽 グリーンアスパラ 白味噌ソース

強肴

出始めたばかりの落の薑を味噌に漬け込み燻製にしました。シンプルに焼き上げた尾崎牛のステーキと青芽とともに召し上がりください。

白味噌ソースは『銀座鼓特選 禅 甘口白糀』で仕上げています。

のれそれ(あなごの稚魚) 庄内浅葱浅漬け プチヴェール 八朔 土佐酢

酢の物

宮城県鳴子産ササニシキ 土鍋ご飯

食事

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。

旬の干し野菜を使った味噌汁 『銀座鼓特選 禅 熟成赤糀』

留椀

寒玉キャベツ 大根 蓮根 九条葱

抹茶アイス 黒蜜 黄な粉 味噌カステラ 季節のフルーツ

甘味

※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。

◆ GINZA 鼓 KUKI スイスワイン会

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「スイスワイン」。輸入元の杉山商事株式会社 取締役杉山明美氏をお招きしてスイスワインの魅力をご紹介します。

世界的に人気が高まりつつあるスイスワインですが輸出量はわずか 1.5%ほどに留まり、日本でもスイスワインは希少です。2000 年を超えるワイン造りの歴史があり、多様な魅力に溢れるスイスワインは、繊細な味わいから日本食との相性も抜群です。GINZA 鼓 KUKI ならではのお食事とスイスワインとの美食体験をお楽しみ下さい。



日時: 2月27日(木)19:00～ (18:30 開場)

会費: ¥33,000(税込、別途サービス料 10%)

※ご予約・お問い合わせは店舗までお電話ください。

内容: グラスワイン 6 種と季節の特別コース

- ヴァン・ムスー 〈シュロシュグッド・バシユトベル〉
- レ・ザンペラー ユマーニュ・ブランシュ〈カーヴ・ラ・ロメーヌ〉
- ウィユ・ド・ペルドリ 〈ドメーヌ・クロワ・デュブレ〉
- シャトー・ド・マルセール 1er Grand Cru 〈シャトー・ド・マルセール〉
- シャンパネル Grand Cru 〈ドメーヌ・アンリ・クルシヨン〉

- ヴァン・デュ・バクニ モンドウーズ・ノワール 〈ドメーヌ・メルムテュス〉

《 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: ランチ(土曜のみ)11:30～14:00

ディナー 18:00～22:30

定休日: 第 2・4 月、日、祝日(夏季、GW、年末年始休みあり)

席 数: 20 席(カウンター6 席、テーブル 8 席、個室 6 席)

H P: <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: 友松、羅、松井、森山
TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail:hikarimiso@vectorinc.co.jp