

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
6月コースのご案内
初夏を感じられる鰻蒲焼棒寿司や、
二種類の味噌に漬けた、尾崎牛のハンバーグ味噌漬二種盛り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。

6月は、アスパラガスと金華豚の八幡巻きや、鰻蒲焼棒寿司と有馬山椒などの初夏の味覚を盛り合わせた八寸、尾崎牛のひき肉をつなぎなしで仕上げ、熟成味噌とほんのり甘みのある味噌の2種の味噌に漬けたハンバーグなど、産地にこだわった厳選食材をふんだんに使った、当店でしか味わえない逸品をお届けいたします。

◆ 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 醍醐豆腐 とうもろこし摺流し 蛇の目子メロン キャビア
水無月を模した醍醐豆腐は、旬のとうもろこしのペーストに「銀座鼓特選 禅甘口白糍」を合わせたすり流しと共にお召し上がりいただけます。
とうもろこしの甘味と味噌のコクをお楽しみください。
- 八寸 アスパラガスと金華豚の八幡巻き / 鰻蒲焼棒寿司 有馬山椒 / 姫サザエ旨煮 / 琵琶玉子 黒胡麻 / しろ菜と鱈の昆布和え
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 焼きすずきと「令彩」のフカヒレ風 つる菜 たでの葉散らし
香ばしく焼いたすずきと白キクラゲ「令彩」を合わせました。
白キクラゲはやわらかく炊き、フカヒレの様な仕上がりにしています。
- お浸ぎ 自家製魚素麺三点盛り 鮎風干し ジュンサイ 雲丹 味噌だまり麵つゆ
すり身を使った素麺を三種類の具材でお楽しみいただけます。
味噌だまりの麵つゆは当店ならではの一品です。
- 焼き物 太刀魚味噌幽庵焼き からし蓮根 酢どり茗荷
脂がのった旬の太刀魚幽庵焼きは、味噌と柑橘の香りよく、ほっくりと焼き上げました。
- 口直し 青梅グラニテ
- 強肴 尾崎牛のハンバーグ味噌漬二種盛り 夏野菜焼き浸し
尾崎牛のひき肉はつなぎなしで仕上げ、二種類の味噌に漬けました。熟成味噌とほんのり甘みのある味噌で漬けたお肉の味わいの違いをお楽しみください。

酢の物 鳥貝 ハス芋 トマト 加賀太胡瓜の緑酢

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。

留挽 明日葉 豆腐 油揚げ「銀座歧特選 雅」

甘味 味噌チョコアイス さくらんぼ飴 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。

◆「銀座歧特選」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が特長の天然醸造味噌

◇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と、奥深いびやかで芳醇な旨みも兼ね備えた天然醸造味噌

◇有機大豆・有機米100%「禅(ぜん) 甘口白糘」

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) 熟成赤糘」

赤味噌の力強い香りと旨み、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 歧 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 17:30~22:30

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)

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:原、羅、長尾、森山、松井