

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI

5月コースのご案内

大名筍の味噌漬けなど初夏を感じられる八寸盛り合わせや、
塩麴に漬け込み、柔らかくしっとり焼き上げた尾崎牛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。

5月は、うるいと桜海老のお浸しや大名筍の味噌漬けなど初夏の味覚を盛り合わせた八寸や、塩麴に漬け込み柔らかく焼き上げた人気の尾崎牛など、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。



〔八寸〕

うるいと桜海老のお浸し 大名筍味噌漬け
新玉ねぎと唐墨の挟み揚げ
豊鯛みそだまり焼き
タラの芽カジキ燻製 辛子



〔焼き物〕

天竜川産鮎塩焼き 加賀太胡瓜
谷中生姜浅漬け たで酢



〔強肴〕

尾崎牛塩麴漬け
新じゃがサラダ
ヤングコーン トマト



〔酢の物〕

座布団木耳 ごごみ
ラディッシュ 自家製の食べるポン酢

◆ 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 アスパラガスすり流し 味噌ジュレ 雲丹
新緑をイメージしたアスパラガスの冷製すり流しは『銀座鼓特選 雅』のジュレと北海道産の雲丹とともにお召し上がりください。
- 八寸 うるいと桜海老のお浸し / 大名筍味噌漬 / 新玉ねぎと唐墨の挟み揚げ / 曇鯛みそだまり焼き / タラの芽カジキ燻製 辛子
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 九絵葛打ち 玉子豆腐 菖蒲うど 木の芽
淡白な味わいの九絵を葛打ちし、玉子豆腐とお楽しみいただきます。
うどは5月の花、菖蒲をイメージしました。木の芽の香やだしの風味もお楽しみいただける一品です。
- お凌ぎ 兜ちらし寿司 車海老 サーモン そら豆 錦糸玉子 椎茸佃煮 味噌もろみ
- 焼き物 天竜川産鮎塩焼き 加賀太胡瓜 谷中生姜浅漬 たで酢
旬の鮎をシンプルに塩焼きでご堪能いただきます。
旨みを加えたたで酢やスライスした加賀太胡瓜とお召し上がりください。
- 強肴 尾崎牛塩麴漬 新じゃがサラダ ヤングコーン トマト
尾崎牛を塩麴に漬け込みしっとり柔らかく焼き上げました。
付け合わせの旬の野菜で初夏を感じていただけます。
- 酢の物 座布団木耳 ごごみ ラディッシュ 自家製の食べるポン酢
- 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。
- 留椀 焼きなす しろ菜 三つ葉 『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』
- 甘味 味噌ようかん そら豆アイス 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。

◆ GINZA 鼓 KUKI ワインフェア「カリフォルニア」

日時：4月1日(月)～5月31日(金) 会費：¥7,700(税込、別途サービス料 10%)

※事前ご予約の場合、特別価格の¥6,600でご案内いたします。料理は別途コースをご予約ください。

内容：グラスワイン 6種

- オレンジ・オブ・ゲヴェルトツラミネール ブルックリンナイト 2021 ザ ヴォイス
- スパークリング ロゼ NV エンジェルズ アンド カウボーイズ
- ピノ・ノワール ソノマコースト 2021 チョークヒル
- ダイアトム シャルドネ サンタ バーバラ カウンティ 2022 グレッグ ブリュワー
他 2種



GINZA 鼓 KUKI では、毎回テーマを決めて不定期でワインフェアを開催しております。5月のテーマは4月に引き続き「カリフォルニア」。アメリカ カリフォルニア州には 4,200 軒を超えるワイナリーがあり、アメリカ全土のワイン生産量の 90%以上がつくられています。今回は、次世代のワイン愛好家にナパ・ヴァレーの情熱を伝えるザ ヴォイスのオレンジワインを中心に 6 種のカリフォルニアワインをご用意いたしました。季節の食材と厳選されたワインとの美食体験をご堪能ください。

◆ カリフォルニアワイン スプリングプロモーション 2024

GINZA 鼓 KUKI は今年で 30 周年を迎える「カリフォルニアワイン スプリングプロモーション 2024」に参加しています。カリフォルニアワイン協会の公式インスタグラムをフォローして、対象の投稿にコメントをすると抽選でカリフォルニアワインが当たるキャンペーンも開催されています。

詳細はこちら：<https://calwines.jp/sp24/>

《 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 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、福田

TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail:hikarimiso@vectorinc.co.jp