

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
8月コースのご案内
真那鯉山葵味噌焼き、鹿児島黒牛のフィレステーキ 二色味噌ソースなど全12品

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(東京都文京区大塚、代表取締役 星野 晃)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した月替わりの季節のコースを提供しています。

8月のコース内容をご案内いたします。白味噌とクリームチーズの冷製茶碗蒸し、真那鯉山葵味噌焼き、酒粕と白味噌のアイスクリームなどGINZA 鼓 KUKIでしか味わえない逸品をご提供いたします。



夏野菜の琥珀寄せ 海ぶどう
〜「禅」白味噌の上澄みを使用



鱧葛打ち 茶豆真薯
つるむらさきの花 振り青柚子



鹿児島黒牛のフィレステーキ 二色味噌ソース
有機豆乳を使用したマッシュポテト



白味噌とクリームチーズの冷製茶碗蒸し
鱧子餡 当り葱 おろし生姜

◆季節のコース 極(きわみ) ￥12,000 (税込￥13,200、別途サービス料10%) *要前日予約

先付 夏野菜の琥珀寄せ 海ぶどう ～「禅」白味噌の上澄みを使用

丁寧に漉した白味噌の上澄みで旬の野菜を一度含ませ、冷やし固めました。味噌の風味や甘み、野菜の食感が楽しい一皿です。

お造り 本日の鮮魚三点

碗物 鱧葛打ち 茶豆真薯 つるむらさきの花 振り青柚子

旨味の強いただ茶豆をふんだんに使用し、極力つなぎを減らした真薯には少量の白味噌を忍ばせています。葛打ちした旬の鱧や一番出汁との相性をご賞味ください。

凌ぎ 白味噌とクリームチーズの冷製茶碗蒸し 鱧子餡 当り葱 おろし生姜

くせの少ない鱧子を御出汁で炊き、餡に仕立て当店自慢の冷製茶碗蒸しと合わせました。二種の薬味と共にさっぱりとお召し上がりください。

焼物 真那鰹山葵味噌焼き 酢取り茗荷 山葵おろし

出回り時期の短い特大の真那鰹を自家製の山葵味噌に漬け込み、しっかりと焼き上げました。信州産山葵の爽やか風味と季節の滋味をご堪能ください。

強肴 鹿児島黒牛のフィステーキ 二色味噌ソース 有機豆乳を使用したマッシュポテト

上質なフィレをミディアムレアに焼き上げました。山椒味噌をベースにしたソースと、発酵バターと白味噌を煮詰めたソースを添えています。肉本来の旨味はもちろんのこと、自慢の二味も是非ご賞味ください。

酢の物 鱧と小玉葱の南蛮 木の芽

脂ののった活メの鱧をふっくらと揚げ、南蛮地に漬け込むのではなく、さっとぐらせています。鱧と相性の良い小玉葱も柔らかく炊きあげ、一皿に盛り合わせました。

食事 宮城県鳴子産ササニシキ 牛時雨煮 漬物 昆布有馬煮

留椀 焼き茄子とズッキーニの味噌汁 雅を使用

甘味 酒粕と白味噌のアイスクリーム 季節のフルーツ 花豆みりん炊き

* 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。

◆ノンアルコールドリンク

緊急事態宣言発令に伴い、対象期間中は酒類の提供は控えさせていただきます。お食事とお楽しみいただける、ノンアルコールドリンクを品揃えしました。この機会にぜひお試しください。

・ **ヴィンテンス スパークリング プレステージ ブラン・ド・ブラン**

Glass ¥1,100 (税込¥1,210) Bottle ¥6,000(税込¥6,600)

フランス産シャルドネを100%使用。ワインを醸造してから独自の真空蒸発技術を用い、ワイン特有の豊かなアロマ、芳醇で奥深い味わいを残しながらも、まさにワインからアルコールだけを取り除いた本格的なアルコール含有量0.0%のノンアルコールワインです。

・ **常陸野ネスト ノン・エール** ¥1,000(税込¥1,100)

厳選した麦芽とホップのみを原料に、ビール本来の旨味を残し、醸造した本格的なビールのような味わいのビールテイスト飲料です。

・ **ビットブルガー ドライヴ** ¥1,000(税込¥1,100)

一度ビールとして醸造した後にアルコールを取り除くという製法をしています。原材料はビールと同じ麦芽とホップのみです。

・ **KIMINO UME うめスパークリングジュース** ¥900(税込¥990)

・ **はちみつレモンスカッシュ** ¥1,000(税込¥1,100)

・ **はちみつジンジャーエール** ¥1,000(税込¥1,100)

・ **奥会津金山天然炭酸の水、天然水** 各 ¥900(税込¥990)

・ **半発酵釜炒り茶** ¥800(税込¥880)

・ **梨山高山茶蜜味** ¥900(税込¥990)

・ **特級歪尾桃鉄観音** ¥900(税込¥990)

《 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 12:00~14:30 【8/21 終了】

ディナー 17:00~20:00

定休日 : 第 2・4 月、日、祝日(夏季、年末休みあり)

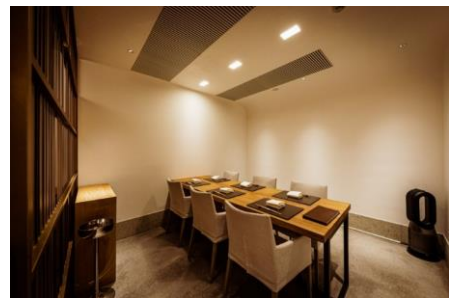
席数 : 20 席(カウンター6 席、テーブル 8 席、個室 6 席)

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/

Facebook: <https://www.facebook.com/ginzakuki/>



＜本件に関するお問い合わせ先＞

ひかり味噌株式会社 広報室 阿部 TEL:03-5940-8848(代)