

## 発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI 12月コースのご案内 3種類のシャンパーニュと希少なスイスのスパークリングワインを お好きなだけ楽しめるドリンクコースも

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した月替わりの季節のコースを提供しています。

12月のコース内容をご案内いたします。旬の海老芋を柔らかく炊き、香箱蟹をふんだんに使用した白味噌餡を掛けてお召し上がりいただく先付や、三年長期熟成味噌『銀座鼓特選 雅』を使った鹿児島黒牛の味噌袖庵焼きなどGINZA 鼓 KUKI でしか味わえない逸品をご提供いたします。



[先付] 海老芋 香箱蟹白味噌餡掛け 芽葱



[甘味] クリームチーズと白味噌のアイスクリーム  
ラズベリーソース掛け ほか

◆季節のコース 極(きわみ) ￥14,500 (税込￥15,950、別途サービス料 10%) \*要前日予約

先 付 海老芋 香箱蟹白味噌餡掛け 芽葱

旬の海老芋を柔らかく炊き、香箱蟹をふんだんに使用した白味噌餡を掛けて召し上がって頂く一品です。  
この時期ならではの滋味と味噌の温かさが嬉しい一品です。

八 寸 \*鞍掛豆 海老 浸し 糸賀喜 \*ローストビーフ 縮み法蓮草巻き  
\*白バイ貝旨煮 \*慈姑煎餅 \*芽キャベツ炙り あん肝味噌掛け

お造り 本日のお造り あしらい一通り

お 碗 尼鯛燕蒸し 銀杏 椎茸 人参 結び三つ葉

若狭地に浸した尼鯛を京野菜の聖護院燕と共に蒸し上げました。  
尼鯛や燕の旨味を一番出汁と共にお召し上がりください。

お 凌 ぎ 喉黒赤酢 味噌たまり漬け炙り 握り鮓

脂の乗った喉黒を赤酢と味噌蔵直送の味噌たまりでかるく炙ったのち、直前で炙って握り鮓にしました。  
流通の少ない味噌たまりを使用することで、当店ならではの味わいを志向しました。

強 肴 鹿児島黒牛味噌柚庵焼き 振り柚子 牛蒡チップ 京人参チップ 山葵

程よいサシと安定した身質が特徴の鹿児島黒牛のもも肉を三年熟成の味噌を用いて柚庵焼きにしました。  
ふんだんに使った味噌や柚子、それにより一層引き立つ黒牛の旨味をお楽しみください。

口 直 し 白桃烏龍茶グラニテ

鍋 物 九絵と岩手鴨つくねの小鍋仕立て 信州白味噌上澄み出汁 下仁田葱 聖護院大根

九絵や喉黒の骨を焼いて煮出した潮出汁をベースに白味噌の上澄み出汁を取り、小鍋に仕立てました。  
小鍋に詰め合わせた時季の具材の旨味を存分にご堪能ください。

酢の物 茶ぶり海鼠酢 七味おろし

旬の海鼠を丁寧に下処理したのち茶ぶりに、鰹出汁を効かせた特製の加減酢に漬け込みました。  
薬味や七味おろしと共にさっぱりとお召し上がりください。

食 事 宮城県鳴子産ササニシキ

有機栽培のササニシキ米を五つ星お米マイスターのふなくぼ商店にて丁寧に精米しています。

牛時雨煮 漬物 昆布紀州煮

留 椀 京菊芋 菊菜 車麩 豉特選「雅」

甘 味 クリームチーズと白味噌のアイスクリーム ラズベリーソース掛け

味噌カステラ 金柑蜜煮 季節のフルーツ

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

先 付 海老芋 ずわい蟹白味噌餡掛け 芽葱

旬の海老芋を柔らかく炊き、ずわい蟹をふんだんに使用した白味噌餡を掛けて召し上がって頂く一品です。  
この時期ならではの根菜と味噌の温かさが嬉しい一品です。

八 寸 \*鞍掛豆 海老 浸し 糸賀喜 \*ローストビーフ 縮み法蓮草巻き  
\*白バイ貝旨煮 \*慈姑煎餅 \*芽キャベツ炙り あん肝味噌掛け

お造り 本日のお造り あしらい一通り

お 碗 尼鯛燕蒸し 銀杏 椎茸 人参 結び三つ葉

若狭地に浸した尼鯛を京野菜の聖護院蕪と共に蒸し上げました。

尼鯛や蕪の旨味を一番出汁と共にお召し上がりください。

お 凌 ぎ 喉黒赤酢 味噌たまり漬け炙り 握り鮓

脂の乗った喉黒を赤酢と味噌蔵直送の味噌たまりでかるく炙ったのち、直前で炙って握り鮓にしました。

流通の少ない味噌たまりを使用することで、当店ならではの味わいを志向しました。

強 肴 鹿児島黒牛味噌柚庵焼き 振り柚子 牛蒡チップ 京人参チップ 山葵

程よいサシと安定した身質が特徴の鹿児島黒牛のもも肉を三年熟成の味噌を用いて柚庵焼きにしました。

ふんだんに使った味噌や柚子、それにより一層引き立つ黒牛の旨味をお楽しみください。

口 直 し 白桃烏龍茶グラニテ

鍋 物 真鱈と岩手鴨つくねの小鍋仕立て 信州白味噌上澄み出汁 下仁田葱 聖護院大根

九絵や喉黒の骨を焼いて煮出した潮出汁をベースに白味噌の上澄み出汁を取り、小鍋に仕立てました。

小鍋に詰め合わせた時季の具材の旨味を存分にご堪能ください。

酢の物 茶ぶり海鼠酢 七味おろし

旬の海鼠を丁寧に下処理したのち茶ぶりを、鰹出汁を効かせた特製の加減酢に漬け込みました。

薬味や七味おろしと共にさっぱりとお召し上がりください。

食 事 宮城県鳴子産ササニシキ

有機栽培のササニシキ米を五つ星お米マイスターのふなくぼ商店にて丁寧に精米しています。

牛時雨煮 漬物 昆布紀州煮

留 椀 京菊芋 菊菜 車麩 豉特選「雅」

甘 味 クリームチーズと白味噌のアイスクリーム ラズベリーソース掛け

味噌カステラ 金柑蜜煮

\*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。

◆気分も上がる Champagne Free Flow ¥8,800 (税込 ¥9,680、別途サービス料 10%)



3種類のシャンパーニュに、希少なスイスのスパークリングワインを加えた4アイテムをお好きなだけお楽しみ頂けます。

・José Michel & Fils Brut Pinot Meunier NV

ジョゼ・ミシェル・エ・フィス ブリュット ピノ・ムニエ 地区:ヴァレ・ド・ラ・マルヌ 品種:ピノ・ムニエ

・TARLANT ZERO Brut Nature NV

タルラン ゼロ ブリュット ナチュラル 地区:ヴァレ・ド・ラ・マルヌ 品種:ピノ・ノワール ピノ・ムニエ シャルドネ

・Daniel Dumont Champagne Grande Reserve Brut NV

ダニエル・デュモン シャンパーニュ グラン・レゼルヴ ブリュット

地区:モンターニュ・ド・ランス 品種:ピノ・ノワール シャルドネ ピノ・ムニエ

・Henri Cruchon Coeur de Cuvee 2013

アンリ・クルション コール・ド・キュベ 地区:ヴォー 品種:シャルドネ ピノ・ブラン

## 《 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: デイナー 17:30~22:00(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。