

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
10月はオープン三周年！ 今月限りの特別コースのご案内

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。

当店は、この10月にオープン三周年を迎えます。感謝の意を込めまして、10月は特別メニューをご用意しました。うま味を蓄えた秋の味覚、当店自慢の特選味噌などを使い、料理人が謝恩の意と喜び、技術の全てをつぎ込み、おもてなしいたします。



八寸六点盛り



喉黒と松茸のしゃぶしゃぶ 野菜色々
柚子胡椒 鼓特選「雅」の上澄み潮出汁



炙り雲子豆腐 松葉柚子 紅葉おろし
鼓特選味噌「雅」を使用したポン酢



酒粕と白味噌のアイスクリーム
林檎ソース掛け 自家製味噌カステラ

◆三周年特別コース ￥14,500 (税込￥15,950、別途サービス料10%) *要前日予約

先付け

炙り雲子豆腐 松葉柚子 紅葉おろし 豉特選「雅」を使用したポン酢

走りの食材である雲子を丁寧の下処理・裏漉し、葛粉と共に練り上げました。三年熟成の味噌を使用した特製のポン酢で当店ならではの味わいに仕立てました。

八寸六点盛り

しろ菜とずわい蟹の浸し 安納芋茶巾 唐墨煎餅 名残鮎有馬煮 月見団子田楽 松葉銀杏

造り

本日のお造り あしらい一通り

碗物

加賀蓮根と海老の真薯 一文字菊菜 酢橘 花穂紫蘇 蓮根すりながし仕立て

旬の加賀蓮根と海老をふんだんに使用し、食感を活かした真薯に仕立てました。食材ごとの風味の違い、花穂紫蘇の香り、隠し味に白味噌を忍ばせた蓮根すり流しとの相性をご堪能ください。

凌ぎ

丸絵信州西京味噌漬け炙り 握り 信州味噌だまり一塗り

日本海産の丸絵を一度西京漬けにし、香ばしく炙ったのち握り鮓としました。味噌蔵直送の味噌だまりを一塗りすることで、より複雑で芳醇な味わいとなりました。

強肴

尾花沢産山形牛フィレ味噌袖庵焼き 丸十レモン煮 山葵 わさび菜

A5ランクの山形牛の中でもことさら飼育環境にこだわる尾花沢産を厳選し、上質なフィレを味噌袖庵焼きにしました。熟成した味噌や柚子が引き立てる牛肉本来の旨味をご堪能ください。

口直し

玄米茶と富有柿のグラニテ

鍋物

喉黒と松茸のしゃぶしゃぶ 野菜色々 柚子胡椒 豉特選「雅」の上澄み潮出汁

脂の乗った大ぶりの喉黒と旬を迎えた松茸をしゃぶしゃぶに仕立てました。喉黒や丸絵の骨を焼いて煮だした潮出汁で味噌の上澄みを取り、そちらで召し上がって頂く一皿です。濃厚な潮出汁、食材、味噌、それぞれの調和を志向した一品です。

酢の物

大黒占地 鮑茸 蕎麦の芽 木ノ子出汁を使用した三杯酢

この時期ならではの稀少茸をじっくりと炊き合わせ、甘酢に漬けた菊花大根や蕎麦の芽と共に召し上がって頂く一皿です。
素材本来の旨味や食感をお楽しみください。

食事

宮城県鳴子産ササニシキ

留椀

聖護院蕪 牛蒡 九条葱 味噌ヌーボー 野菜出汁

甘味

酒粕と白味噌のアイスクリーム 林檎ソース掛け 自家製味噌カステラ
栗波皮煮 シャインマスカット

*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。

*メインをお選びいただける全9品のショートコースもご用意しております。

◆秋のひやおろし 日本酒8種ペアリング

¥4,500 (税込¥4,950、別途サービス料10%) *要前日予約

三周年特別コースに合わせてお楽しみいただく、8種類の秋のひやおろしをご用意しました。



《 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 17:00~21:00

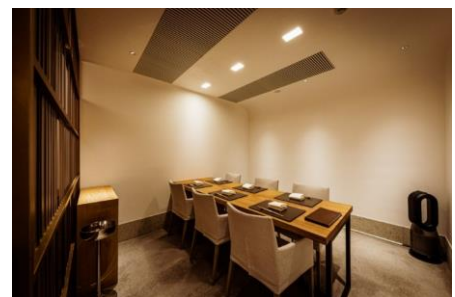
定休日 : 第2・4月、日、祝日(夏季、年末休みあり)

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/>



広々とお使いいただける個室もございます。