

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
3月コースのご案内  
山菜と蛤の土瓶蒸しや尾崎牛のしゃぶしゃぶなど、旬の食材を厳選して提供

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います。素材の味わいを引き立てる「銀座鼓特選」味噌の各種も楽しみいただけます。

産地にこだわった食材を厳選した3月のコース内容をご案内いたします。旬を迎える山菜をふんだんに盛り込み、春の芽生えを感じる蛤の土瓶蒸しや幻の和牛「尾崎牛」の柔らかい外もも肉を、フレッシュな一番出汁でいただくしゃぶしゃぶなど当店でしか味わえない逸品をお届けします。



[先付] アスパラ豆腐 芝海老と「銀座鼓特選 禅甘口白糍」の上澄み



[お椀] 山菜と蛤の土瓶蒸し 口柚子



[お凌ぎ] 甘鯛飯蒸し 空豆 唐墨



[鍋物] 尾崎牛しゃぶしゃぶ 新玉ねぎのちり酢 大根 春椎茸 人参 白葱 キクラゲ

◆季節のコース 極(きわみ) ¥16,500 (税込¥18,150、別途サービス料10%) ※要前日予約

- 先付 アスパラ豆腐 芝海老と「銀座鼓特選 禅甘口白糍」の上澄み餡  
旬のアスパラをペーストにし、くず粉と練り上げ豆腐にしました。賽の目の芝海老と白味噌の上澄み餡でお召し上がりいただきます。
- 八寸 鯛の子味噌煮 木の芽 / 白魚みじん粉揚げ / 筍田楽 けしの実 味噌もろみ  
公魚姿焼き / 蛍烏賊 のびる 黄身酢味噌
- 造り 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物 山菜と蛤の土瓶蒸し 口柚子  
旬を迎える山菜をふんだんに盛り込み、春の芽生えを感じる土瓶蒸しにしました。  
蛤の出汁の旨みと山菜のほろ苦さを楽しんでいただく一品です。
- お凌ぎ 甘鯛飯蒸し 空豆 唐墨  
「銀座鼓特選 禅甘口白糍」味噌漬けにした甘鯛を酒蒸しにしたもち米とお召し上がりください。
- 焼き物 カマス風干し 菜の花白扇揚げ  
脂の乗ったかますを風干しにしました。風干し熟成させることで旨みが凝縮したかますを丁寧に焼き上げています。
- 口直し ほうじ茶と文旦のグラニテ
- 鍋物 尾崎牛しゃぶしゃぶ 新玉ねぎのちり酢 大根 春椎茸 人参 白葱 キクラゲ  
幻の和牛「尾崎牛」の柔らかい外もも肉を、フレッシュな一番出汁のしゃぶしゃぶでお楽しみいただきます。甘味のある新玉ねぎと「銀座鼓特選 雅」で仕立てたちり酢に付けてお召し上がりください。
- 酢の物 栄螺 若芽 花山葵 明日葉 三杯酢  
旬を迎え身が充実した栄螺の食感と、華山葵の辛味、明日葉の苦味など風味の違いをお楽しみください。
- 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 ひじき 小松菜 「銀座鼓特選 雅」
- 甘味 味噌酒粕アイスパフェ

※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。

## ◆「銀座鼓特選」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。年に一度、寒の時に仕込み、銘米コシヒカリと味噌のための大豆トヨハルカ、国内製造の海塩を使用。

### ◇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、同時に奥深くのびやかで芳醇な旨みも兼ね備えた、絶妙な調和が味わえる大寒仕込み味噌。

### ◇有機大豆・有機米100%「禪(ぜん) 甘口白糀」

選び抜いた有機大豆、有機米をつかった有機味噌。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%「禪(ぜん) 熟成赤糀」

赤味噌の力強い香り旨み、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 鼓 KUKI 日本酒会

日時:3月25日(土)12:00~14:00 会費:¥14,300(税込) 定員:10名様

GINZA 鼓 KUKI では不定期で日本酒会を開催しています。今回のテーマは秋田。

言わずと知れた米の名産地で、名水が湧く当地は江戸時代から酒造りが盛んな地域でもあります。

人気酒蔵、新政酒造の創業記念に造られた限定酒「新政 創業 170 周年記念酒 陸羽 132 号」をはじめ、日本酒造りに適した環境の秋田のお酒を6種類と、季節の食材とのマリアージュをご提供いたします。

## ◆GINZA 鼓 KUKI 日本酒ペアリング おひとり様 ¥3,300(税込)

お料理に合わせた日本酒5種のペアリングもご用意しております。



## 《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: 月~金 17:30~22:00(L.O21:00)

土 17:00~22:00(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。

### <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:関口・松田・大塚

TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp