

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
1月コースのご案内
8種類のプレミアムな日本酒ペアリングを
お楽しみいただけ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。

1月のコース内容をご案内いたします。しっかりとした旨みの聖護院大根に煎り大豆出汁と味噌もろみを加えすり流しにした先付や、有機白味噌『銀座鼓特選 禅』と酒粕をブレンドした漬け床で漬け込み、しっとり焼き上げた鹿児島黒牛のもも肉などGINZA 鼓 KUKI でしか味わえない逸品をご提供いたします。



[先付] 聖護院大根すり流し 煎り大豆出汁
味噌もろみ 金粉



[焼物] 鹿児島黒牛もも肉酒粕味噌焼き
蛇籠蓮根 バルサミコ酢牛脂だれ



[椀物] 糸寄と零余子の真薯 唐寿美炙り
つる菜 へぎ柚子



[甘味] 抹茶のアイスクリーム 餡子
味噌カステラ 金柑密煮 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 聖護院大根すり流し 煎り大豆出汁 味噌もろみ 金粉

旨味が強く、くせの少ない聖護院大根を煎り大豆出汁ですり流しにしました。

冷えた胃腸をやさしく温める一品です。

八寸 *縮みほうれん草浸し 蟹天ぷら *牛ほほ肉昆布巻き

*クリームチーズと白味噌の茶碗蒸し ばらし数の子 軸三つ葉

*慈姑煎餅(トリュフ塩) *炙りホタテ鯛酒盗和え チコリ

お造り 本日のお造り あしらい一通り

お碗 糸寄と零余子の真薯 唐寿美炙り つる菜 へぎ柚子

皮目の美しい糸寄を旬の零余子と共に蒸し上げました。

昨年末に丹精込めて仕込んだ唐寿美を乗せ、贅沢に仕立てました。

お凌ぎ 車海老握り 味噌だまり一塗

大ぶりの車海老を赤酢のシャリで握り、味噌蔵直送の味噌だまりを一塗りしました。

当店ならではの味を是非ご堪能ください。

強肴 鹿児島黒牛もも肉酒粕味噌焼き 蛇籠蓮根 バルサミコ酢牛脂だれ

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酒粕と当店自慢の白味噌をブレンドした漬け床で漬け込み、しっかりと焼き上げました。バルサミコ酢を煮詰めて合わせた牛脂だれもお好みでご使用ください。

口直し 柚子と玄米茶のグラニテ

鍋物 吉次(キンキ)と牡蠣の赤味噌小鍋仕立て ささがき牛蒡 芹 焼き豆腐

食感が良く旨味の強い旬の吉次と牡蠣を用いて赤味噌ベースの小鍋仕立てにしました。鍋に詰め合わせた時季の具材の滋味を存分にご堪能ください。

酢の物 あん肝と萵苣(チシャトウ)の白味噌漬け ポン酢 七味おろし

丁寧に下処理し低温で蒸したあん肝と西京漬けにした萵苣を共に召し上がっていただく一皿です。

食感の違い、ほのかに香る味噌の風味をお楽しみください。

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 下仁田葱 京揚げ 万能ねぎ「銀座政特選 禅」一番出汁

甘味 抹茶のアイスクリーム 餡子 味噌カステラ 金柑密煮 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 聖護院大根すり流し 煎り大豆出汁 味噌もろみ 金粉

旨味が強く、くせの少ない聖護院大根を煎り大豆出汁ですり流しにしました。

冷えた胃腸をやさしく温める一品です。

お造り 本日のお造り あしらい一通り

HIKARI MISO

お 碗 糸寄と零余子の真薯 唐寿美炙り つる菜 へぎ柚子

皮目の美しい糸寄を旬の零余子と共に蒸し上げました。

昨年末に丹精込めて仕込んだ唐寿美を乗せ、贅沢に仕立てました。

お 凌 ぎ 車海老握り 味噌だまり一塗

大ぶりの車海老を赤酢のシャリで握り、味噌蔵直送の味噌たまりを一塗りしました。

当店ならではの味を是非ご堪能ください。

強 肴 鹿児島黒牛もも肉酒粕味噌焼き 蛇籠蓮根 パルサミコ酢牛脂だれ

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酒粕と当店自慢の白味噌をブレンドした漬け床で漬け込み、しっかりと焼き上げました。パルサミコ酢を煮詰めて合わせた牛脂だれもお好みでご使用ください。

口 直 し 柚子と玄米茶のグラニテ

鍋 物 牡蠣の赤味噌小鍋仕立て ささがき牛蒡 芹 焼き豆腐

食感が良く旨味の強い旬の牡蠣を用いて赤味噌ベースの小鍋仕立てにしました。鍋に詰め合わせた時季の具材の滋味を存分にご堪能ください。

酢の物 あん肝と萵苣(チシャウ)の白味噌漬け ポン酢 七味おろし

丁寧に下処理し低温で蒸したあん肝と西京漬けにした萵苣を共に召し上がっていただく一皿です。

食感の違い、ほのかに香る味噌の風味をお楽しみください。

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 下仁田葱 京揚げ 万能ねぎ「銀座鼓特選 禅」一番出汁

甘 味 抹茶のアイスクリーム 餡子 味噌カステラ 金柑密煮

*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。

◆新春 プレミアム日本酒ペアリング ¥8,800 (税込¥9,680、別途サービス料 10%)



8種類のプレミアムな日本酒を、コースメニューとのペアリングでお楽しみ頂けます。

・満寿泉 純米大吟醸「正月定番の干支ボトル」 富山

・黒龍 石田屋 福井

- ・黒龍 しずく 大吟醸 福井
- ・田酒 善知鳥(うとう) 純米大吟醸 青森
- ・新政 秋桜(コスモス) 秋田
- ・貴 純米大吟醸 多可山田穂 山口
- ・菊姫 菊理媛 石川
- ・真澄 純米吟醸 あらばしり 長野

《 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/
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。