

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
2月コースのご案内
シェフソムリエが厳選したワインの提供も

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」(ぎんざぐき)は、発酵と熟成をテーマにした月替わりのコースを提供しています。

2月のコース内容をご案内いたします。立春の慶福を旬の食材で色彩豊かにあらわした八寸や椀物、上質な脂の岩手産鴨肉を「銀座鼓特選 雅」を使用した味噌柚庵地に漬け込んで焼き上げた強肴など、GINZA 鼓 KUKI でしか味わえない逸品を提供いたします。



[八寸] 白魚梅味噌焼き 白独活と分葱の
辛子味噌和え あん肝生姜煮 花びら百合根揚げ
炙り蛤 菜の花昆布締め



[椀物] お多福平貝 聖護院大根 角人参
角黄柚子 うぐいす菜



[強肴] 岩手鴨味噌柚庵焼き 筍白扇揚げ



[甘味]豆乳と塩麴のアイス 赤味噌ブラウニー
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 **寒甘藍すり流し 豆鼓 北海道産生雲丹**
この時期ならではの甘味の強いキャベツをすり流しにし、豆鼓、生雲丹と共に召し上がっていただく一品です。ほのかに香る白味噌の香りをご堪能ください。
- 八寸 ***白魚梅味噌焼き*白独活と分葱の辛子酢味噌和え*あん肝生姜煮*花びら百合根揚げ**
***炙り蛤 菜の花昆布締め**
- 造り **本日のお造り あしらい一通り**
- 椀物 **お多福平貝 聖護院大根 角人参 角黄柚子 うぐいす菜**
節分らしくお多福に見立てた平貝、鬼の角に見立てて切り付けした人参や黄柚子などを盛り込みました。配合にこだわった一番出汁と季節の滋味をお楽しみください。
- 凌ぎ **天然真鯛握り 味噌たまり一塗**
上質な脂と旨味を持った真鯛を熟成させたのち握り鮓にしました。味噌蔵直送の味噌だまりを「銀座鼓特選 禅」を用いて調味し、一塗りしております。当店ならではの味わいを志向した一品です。
- 強肴 **岩手鴨味噌柚庵焼き 筍白扇揚げ**
上質な脂が持ち味の岩手産鴨肉を市場から生で仕入れ、「銀座鼓特選 雅」を用いた特製の味噌柚庵地に漬け込み、じっくりと焼き上げました。走りの国産筍を使用した白扇揚げと共に召し上がり下さい。
- 口直し **蛤出汁 へぎ柚子**
- 鍋物 **名残り真鱈 海老と加賀蓮根のつみれ 海老白味噌出汁 京壬生菜 厚揚げ豆腐**
大量の海老の殻を香ばしく焼いてから羅臼産昆布と共に煮出して引いた海老出汁に「銀座鼓特選 禅」を溶いた特製の白味噌出汁が自慢の小鍋仕立てです。名残りの真鱈、自家製の海老つみれなど豪華に盛り込みました。
- 酢の物 **のれそれ こしあぶら 水前寺海苔ポン酢**
旬物の穴子の稚魚である「のれそれ」を山菜のこしあぶら、ポン酢に浸した水前寺海苔と共に召し上がりがりいただく一品です。
- 食事 **宮城県鳴子産ササニシキ**
牛時雨煮 漬物 昆布紀州煮
- 留椀 **生海苔 華**
- 甘味 **豆乳と塩麴のアイス 赤味噌ブラウニー 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 寒甘藍すり流し 豆鼓 北海道産生雲丹

この時期ならではの甘味の強いキャベツをすり流しにし、豆鼓、生雲丹と共に召し上がっていただく一品です。ほのかに香る白味噌の香りをご堪能ください。

造り 本日のお造り あしらい一通り

椀物 お多福平貝 聖護院大根 角人参 角黄柚子 うぐいす菜

節分らしくお多福に見立てた平貝、鬼の角に見立てて切り付けした人参や黄柚子などを盛り込みました。配合にこだわった一番出汁と季節の滋味をお楽しみください。

凌ぎ 天然真鯛握り 味噌たまり一塗

上質な脂と旨味を持った真鯛を熟成させ握り鮓にしました。味噌蔵直送の味噌だまりを「銀座鼓特選 禅」を用いて調味し、一塗りにしております。当店ならではの味わいを志向した一品です。

鍋物 名残り真鱈 海老と加賀蓮根のつみれ 海老白味噌出汁 京壬生菜 厚揚げ豆腐

大量の海老の殻を香ばしく焼いてから羅臼産昆布と共に煮出して引いた海老出汁に「銀座鼓特選 禅」を溶いた特製の白味噌出汁が自慢の小鍋仕立てです。名残りの真鱈、自家製の海老つみれなど豪華に盛り込みました。

酢の物 のれそれ こしあぶら 水前寺海苔ポン酢

旬物の穴子の稚魚である「のれそれ」を山菜のこしあぶら、ポン酢に浸した水前寺海苔と共に召し上がりがりいただく一品です。

食事 宮城県鳴子産ササニシキ

牛時雨煮 漬物 昆布紀州煮

留椀 生海苔 華

甘味 豆乳と塩麴のアイス 赤味噌ブラウニー 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。

◆シェフソムリエ厳選ワイン



シェフソムリエ永井が厳選した 5 種類のお薦めワインをご提供いたします。

・バラヴォ ヴェトロ・グラン・クリュ 2019 ジャン・ルネ・ジェルマニエ

Balavaud Vetroz Grand Cru 2019 Jean Rene Germanier

Bottle ¥11,000 (税込)

スイストップワイナリーのジャン・ルネ・ジェルマニエの所有する Vetroz(ヴェトロ)村内のグラン・クリュ、Balavaud バラヴォー区画のシャスラを使った白ワイン。シャスラをさらに洗練させ品を兼ね備えた、よりエレガントなストラクチャーを携えた白ワインです。

・ファンダン・ヴェトロ・テラス 2020 ジャン・ルネ・ジェルマニエ

Fendant De Vetroz Les Terrasses 2020 Jean Rene Germanier

Glass ¥1,320 (税込) Bottle ¥7,480 (税込)

スイスワインで最大の生産量を誇るヴァレー州に本拠地を置く、スイストップワイナリーのジャン・ルネ・ジェルマニエ。スイスを代表するブドウ品種シャスラで造られた、清らかかつ上品ながらも、ミネラル感溢れるスタイリッシュな白ワインです。

・クール・ド・キュベ 2013 アンリ・クルシヨン

Coeur De Cuvee 2013 Henri Cruchon

Bottle ¥13,200 (税込)

化学合成物質の農薬や肥料を一切使わないオーガニックの一種であるビオデナミの畑で栽培されたシャルドネとピノ・ブランを半分ずつ使ったスパークリングワイン。このスパークリングワインは適したブドウを収穫できた年にものみ造られます。ワイン名の Coeur は、「中心」を意味し、最も美味しいブドウの中心部分の果汁のみを贅沢に使用。5年間の瓶内二次発酵の後、澱を取り除きます。豊かなストラクチャー、クリアな味わいのスパークリングワインです。

・マランセ・ブラウビュルグンダー 2017 ペーター・ヴェジュラン

Malanser Blauburgunder 2017 Peter Wegelin

Bottle ¥11,000(税込)

スイス最東部の、オーストリアとの国境近くのグラウビュンデン州の銘醸地 Malans マラン地区のピノ・ノワール。Malans 地区は、高品質なピノ・ノワールを産出することで有名。ビオロジック栽培のブドウから造られる赤ワインは、洗練されたエレガ

ントな味わいです。

・フュジオ ピノ・ノワール 2018 ジャン・ルネ・ジェルマニエ

Fusio Pinot Noir 2018 Jean Rene Germanier

Glass ¥1,980 (税込)

前出のジャン・ルネ・ジェルマニエが造る赤ワイン。ヴァレー州中央部の、特にピノ・ノワールに適した区画由来のブドウを使って造られたピノ・ノワール。一部は伝統的な方法であるステンレス槽で、もう一部は、樽の中で1年間熟成させます。軽いだけではない、上質なタンニンのしっかりとしたストラクチャーに支えられた、上品でクールな繊細さも併せ持つワインです。

《 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: 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。