

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
4月コースのご案内
焼き蛤や蛸烏賊の味噌漬けなど春の味覚をふんだんに使った八寸盛り合わせや
「アフンの森」から届いた山菜など厳選した旬の食材を提供

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4月のコース内容をご案内いたします。焼き蛤や蛸烏賊の味噌漬けなど春の味覚をふんだんに使った八寸盛り合わせや、道明寺に鯛を鑄込み桜餅に見立てたお料理など、当店では味わえない逸品をお届けします。



【八寸】焼き蛤 天豆 タラの芽黄身香煎
稚鮎姿焼き 蛸烏賊味噌漬け
白海老とキャビア



【椀物】北海道産毛蟹真丈 ごごみ
ぶぶあられ 振り柚子



【お凌ぎ】道明寺桜葉蒸し鯛射込み
「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」上澄み餡



【焼き物】あまご味噌焼き 焼き筍たれ焼き
酢取り茗荷

◆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 鱈信田巻き 木の芽味噌 花卉百合根
鱈と独活(うど)を薄揚げで巻き、お出汁で炊いた温かい先付けです。香り豊かに仕上げた木の芽味噌とお召し上がり下さい。

八寸 焼き蛤 天豆 / タラの芽黄身香煎 / 稚鮎姿焼き / 蛸烏賊味噌漬け / 白海老とキャビア

造り 本日のお造り あしらい一通り

椀物 北海道産毛蟹真丈 こごみ ぶぶあられ 振り柚子
旬の毛蟹をふんだんに使い真丈にしました。自慢の一番出汁と毛蟹の美味しさをご堪能下さい。

お凌ぎ 道明寺桜葉蒸し鯛射込み「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」上澄み餡
道明寺に鯛を鑄込み桜餅に見立てました。桜の葉の香りもお楽しみいただけます。

焼き物 あまご味噌焼き 焼き筍たれ焼き 酢取り茗荷
旬のあまごを三年熟成味噌「銀座鼓特選 雅」と合わせた落味噌と香ばしく焼き上げました。筍のたれ焼きも添えた山の幸の焼き物をお楽しみください。

口直し 日向夏のグラニテ

強肴 尾崎牛ローストビーフ 味噌牛脂たれ 会津産ホワイトアスパラ 春キャベツ
「銀座鼓特選 雅」の牛脂たれでお召し上がりいただく、幻の宮崎牛を使った自家製ローストビーフ。甘味がある会津産ホワイトアスパラと春キャベツで、春を感じる一品です。

酢の物 赤貝 わらび 菜の花 三杯酢
食感の良い赤貝に、わらびと菜の花を盛り込み、さっぱりとした春らしい酢の物に仕上げました。

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 揚げ新玉ねぎ 山東菜「銀座鼓特選 禅 熟成赤糍」

甘味 味噌酒粕アイス 自家製味噌ようかん

※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。

◆「アフアの森」から届いた春の山菜メニュー

C.W.ニコル・アフアの森財団が管理する「アフアの森」で採集されたふきのとうやタラの芽などの山菜を使ったアラカルトメニューも期間限定で提供いたします。

「アフアの森」は、作家であり環境保護活動家のC.W.ニコル氏が、日本本来の美しい自然環境を取り戻したいという思いから荒れ果てていた森を自ら購入し、1986年より再生活動をはじめた、長野県の黒姫高原にある森です。ひかり味噌は、自然の恵みを原料にした味噌メーカーとして、また、同じ長野県に立地する企業として、この里山再生事業を応援しています。「アフアの森」で採れた恵みを仕入れることにより、森の再生事業と森が自らの力で生きつづけることへの手助けをし、お客様にその料理をお楽しみいただくことで、里山の素晴らしさにご興味をお持ちいただきたいと考えています。



◆GINZA 鼓 KUKI ワイン会

日時:4月15日(土)12:00~14:00 会費:¥23,100(税込)

定員:10名様

GINZA 鼓 KUKI では不定期でワイン会を開催しています。

今回のテーマはKENZO ESTATE WINERY。1998年アメリカカリフォルニア州のナパヴァレーにて日本人オーナー辻本憲三氏が未開の土地を開墾しブドウ造りを開始。2008年の初リリース以来、高い評価を得る世界最高峰のワイン造りを目指すワイナリーです。

フラッグシップ「紫鈴」を含む5アイテムを、今月のコースメニュー4皿とあわせてお楽しみいただきます。



《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

H P: <https://ginzakuki.com/>



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