

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
8月コースのご案内
冷やし冬瓜の青煮や岩牡蠣の味噌ジュレ掛け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」味噌の各種もお楽しみいただけます。

産地にこだわった食材を厳選した8月のコース内容をご案内いたします。冬瓜を柔らかく炊き、蟹のほぐし身と合わせた味噌の上澄み餡でいただく先付や、味噌ジュレと一緒に召し上がっていただく旬の岩牡蠣など、当店でしか味わえない逸品をお届けします。



【先付】
冷やし冬瓜青煮
蟹籠甲餡 新生姜



【揚げ物】
くだひげ海老と夏野菜の天麩羅
味噌だまり天だし 天塩



【冷菜】
徳島県産岩牡蠣
味噌ジュレ掛け 酢橘



【強肴】
尾崎牛味噌香草焼き
サラダ野菜 クラフトみそドレッシング

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

- 先付** 冷やし冬瓜青煮 蟹籠甲飴 新生姜
 柔らかくだしを含ませて炊いた冬瓜を、味噌の上澄みに蟹のほぐし身を混ぜた餡で仕上げました。
 味噌と蟹の旨み、新生姜の爽やかな香りをご堪能ください。
- 椀物** 鱧霰粉揚げ 加賀太胡瓜 蓴菜 振り柚子
 霰をまとわせ香ばしく揚げた旬の鱧に、加賀太胡瓜や蓴菜を合わせた食感をお楽しみいただけるお椀です。
- 八寸** 沢蟹艶煮 / 新蓮根味噌きんぴら / メカジキ燻製 / 鱧昆布締め酢橘釜
 姫サザエ旨煮
- お造り** 本日のお造り あしらい一通り
- 揚げ物** くだひげ海老と夏野菜の天麩羅 味噌だまり天だし 天塩
 鹿児島県産のくだひげ海老と旬の夏野菜を天麩羅にしました。味噌だまりを使った天だしや天塩に付けてお召し上がりください。
- 冷菜** 徳島県産岩牡蠣 味噌ジュレ掛け 酢橘
 旬の岩牡蠣を生そのまま味噌ジュレとお召し上がりいただく、見た目も涼やかな一品です。
- 強肴** 尾崎牛の味噌香草焼き サラダ野菜 クラフトみそドレッシング
 尾崎牛を香草と味噌を合わせたパン粉で香ばしくジューシーに焼き上げました。華やかな野菜とエディブルフラワーは特製の「CRAFT MISO 生糀」を使ったドレッシングとともに楽しみください。
- 酢の物** 鮑 糸瓜 しろ菜 梨の合わせ酢
 梨の甘みに酸味を合わせ、鮑の旨みを引き出し、おいしくさっぱりとした夏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** 新ごぼう 蓮芋「銀座鼓特選 禅 甘口白糀」
- 甘味** 味噌ヨーグルトアイス 季節のフルーツ

※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 ワインフェア

日時:8月24日(木)～8月26日(土) 会費:¥19,800(税・サービス料込)

内容:グラスワイン5種と料理6皿

GINZA 鼓 KUKI では、毎回テーマを決めて不定期でワインフェアを開催しております。今月のテーマは地中海の島ワイン。昨今トレンドの一つになっている島ワインは、島独自の自然環境を活かしたブドウの栽培やその土地の固有品種を用いた製法で仕上げられた特別なワインです。個性豊かな地中海の島ワインを8月のコースメニューとあわせてご提案いたします。

GINZA 鼓 KUKI のコンセプトである発酵と熟成を、季節の食材と厳選されたワインとの美食体験にてご堪能いただけます。

《 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～土 17:30～22:30

定休日: 第2・4月、日、祝日(夏季、GW、年末休みあり)

夏季休暇 8/10(木)～8/15(火)

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

<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:金崎・松田・大塚

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