

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
7月コースのご案内  
穴子の味噌蒲焼きや尾崎牛の味噌マスタード焼き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」(ぎんざぐき)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7月のコース内容をご案内いたします。味噌だまりで旬の穴子をふっくらと炊いた味噌蒲焼きや、揚げた加茂なすと共に召し上がっていただく尾崎牛の味噌マスタード焼きなど、当店でしか味わえない逸品をお届けします。



【八寸】

白瓜酒盗和え いちじく田楽 黒媒貝旨煮  
万願寺海老真丈  
鰯棒寿司 味噌もろみ



【お椀】

鮎風干し 魚素麺  
短冊野菜 つるな 酢橘



【焼き物】

穴子味噌蒲焼き 木の芽 新蓮根



【強肴】

尾崎牛味噌マスタード焼き  
加茂なす 浅ねぎ

◆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 宮崎県産白木耳～令彩～「銀座政特選 雅」酢味噌 茗荷  
希少でさっぱりとした白木耳を「銀座政特選 雅」で仕立てた酢味噌に付けてお召し上がりください。
- 八寸 白瓜酒盗和え / いちじく田楽 / 黒媒貝旨煮 / 万願寺海老真丈  
鯰棒寿司 味噌もろみ
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物 鮎風干し 魚素麺 短冊野菜 つるな 酢橘  
風干しにし旨みを凝縮した鮎に、魚素麺と短冊野菜で七夕を演出したお椀です。一番だしと、香ばしく焼いた鮎のおいしさをご堪能ください。
- お凌ぎ 雲丹と夏野菜の冷やし鉢「銀座政特選 禅 甘口白糍」のジュレ  
おだしで炊いた夏野菜をたっぷり使い、雲丹と味噌のジュレを合わせた涼を感じていただける一品です。
- 焼き物 穴子味噌蒲焼き 木の芽 新蓮根  
旬の穴子をふっくらと柔らかく炊き、味噌だまりを使って香ばしく仕上げました。触感の良い新蓮根の天麩羅にして添えています。
- 口直し 青梅のグラニテ
- 強肴 尾崎牛味噌マスタード焼き 加茂なす 浅ねぎ  
尾崎牛を味噌とマスタードで合わせたつけ床に漬けてから焼き、旨みを引き出しました。揚げた加茂なすの果肉とともに楽しみください。
- 酢の物 真蛸 ズッキーニ 葉とうがらし 梅肉味噌
- 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「銀座政特選 禅 甘口白糍」
- 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%「禅(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%「禅(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 ワイン会

日時:7月29日(土)18:00～ 会費:¥24,200(税・サービス料込)

定員:6名様 内容: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会を開催しております。今月のテーマは日本のワイン発祥の地、山梨。近年、飛躍的にワインの品質が向上し、優良なワインがつけられている日本。国内の約2割のワインを生産し、日本を代表するワイン産地である山梨県のワインを7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)

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/>



＜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