

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
6月コースのご案内  
味噌だまりのだし汁でいただく冷やし茶そばや、鮎田楽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6月のコース内容をご案内いたします。味噌だまりを使っただし汁でいただく冷やし茶そばや、蓼味噌と一緒に楽しみいただける旬の鮎の田楽焼きなど、当店でしか味わえない逸品をお届けします。



【八寸】

鴨ロース貝割れ巻き 焼き枝豆 木の芽チーズ  
烏賊黄金焼き(雲丹味噌)  
早摘み胡瓜 自家製もろみ味噌



【お凌ぎ】

冷やし茶そば 卵黄の味噌だまり漬け  
味噌だまりのだし汁 薬味



【焼き物】

鮎田楽焼き 白瓜塩もみ



【強肴】

尾崎牛だし汁浸し 旬の夏野菜色々

◆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 玉蜀黍豆腐二重寄せ 蛇の目子メロン 水前寺海苔  
玉蜀黍のペーストをくず粉と練り合わせ、「銀座鼓特選 禅 甘口白糀」の上澄みのゼリーと二層の豆腐にしました。玉蜀黍の甘みと味噌のコクをお楽しみください。
- 八寸 鴨コース貝割れ巻き / 焼き枝豆 / 木の芽チーズ / 烏賊黄金焼き(雲丹味噌)  
早摘み胡瓜 自家製もろみ味噌
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物 虎魚丸仕立て 冬瓜 焼きねぎ 谷中生姜  
淡泊な身の虎魚を骨まで全て使った丸仕立てのお椀です。じっくりと煮込み、旨みたっぷりのおだしと旬の野菜を合わせて仕上げました。
- お凌ぎ 冷やし茶そば 卵黄の味噌だまり漬け 味噌だまりのだし汁 薬味  
醤油ではなく味噌を使ったそばだし汁は、お味噌のイメージを変える当店ならではのこだわりの一品です。
- 焼き物 鮎田楽焼き 白瓜塩もみ  
旬の鮎を背開きにし、背骨と小骨を取って食べやすく調理しています。鮎の香りと蓼味噌の香りを一緒にお楽しみください。
- 口直し 兵庫県養父産トマト「こいとま」
- 強肴 尾崎牛だし汁浸し 旬の夏野菜色々  
尾崎牛を直火でこんがり焼き色を付け、「銀座鼓特選 雅」の上澄みをだし汁に落とし仕上げました。夏野菜は揚げ浸しにして添えています。
- 酢の物 鳥貝 蓮芋 新蓮根甘酢漬け 黄身酢味噌
- 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 明日葉 おかひじき 豆腐「銀座鼓特選 禅 熟成赤糀」
- 甘味 ミルクと砂糖を使わない「豆乳と甘酒で作ったビーガンマンゴーアイス」  
青梅蜜煮 味噌どら焼き

※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とう旨み、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:6月24日(土)18:00～ 会費:¥29,040(税込) 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。今月のテーマはスパークリングワイン。高騰を続ける高級産地シャンパーニュから厳選したアイテムと、スパークリングワインをご提案いたします。お料理は、6月のコースメニューからお楽しみいただけます。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