

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
5月コースのご案内
兜ちらし寿司や、尾崎牛塩釜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5月のコース内容をご案内いたします。端午の節句にちなんだ兜ちらし寿司や、季節の焼き野菜と共にお召し上がりいただく尾崎牛の塩釜焼きなど、当店でしか味わえない逸品をお届けします。



【先付】
うすい豆冷製すり流し 雲丹 味噌ジュレ



【八寸】
姫サザエ旨煮 小茄子田楽 けしの実
筍蒟味噌和え 谷中生姜「銀座鼓特選 雅」
たたみ鯛味噌だまり焼き



【お凌ぎ】
兜ちらし寿司 味噌もろみ



【強肴】
尾崎牛塩釜焼き 季節焼き野菜
味噌赤ワインソース

◆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 **うすい豆冷製すり流し 雲丹 味噌ジュレ**
旬のうすい豆をすり流しにし、生雲丹と「銀座鼓特選 雅」の上澄みジュレで冷たい先付けにしました。
- 八寸 **姫サザエ旨煮 / 小茄子田楽 けしの実 / 筍蓴味噌和え / 谷中生姜 「銀座鼓特選 雅」
たたみ鯛味噌だまり焼き**
- 造り **本日のお造り あしらい一通り**
- 椀物 **九絵葛打ち 玉子豆腐 あやめ独活 木の芽**
淡泊な旨みの九絵を葛打ちにし、のどごしよく仕立てた玉子豆腐と合わせました。
皀月の代表的な花であるあやめを表現した独活を添えて。
- お凌ぎ **兜ちらし寿司 味噌もろみ**
端午の節句にちなんだ兜ちらし寿司は、味噌もろみの旨みと色とりどりの具材との相性をお楽しみください。
- 焼き物 **真魚鰹酒粕味噌焼き 酢取り茗荷**
旬の真魚鰹を酒粕と味噌で漬け込み香ばしく焼き上げました。真魚鰹の旨みと香りもお楽しみいただけ一品です。
- 口直し **日向夏のグラニテ**
- 強肴 **尾崎牛塩釜焼き 季節焼き野菜 味噌赤ワインソース**
昆布で包んだ尾崎牛を塩で周りを固め、ジューシーに焼き上げました。季節の野菜を添え、華やかで初夏らしいお皿に仕立てました。
- 酢の物 **稚鮎南蛮漬 タラの芽 花卉ラディッシュ**
揚げた稚鮎は玉ねぎと南蛮酢に漬け込みさっぱりと仕上げ、タラの芽のほろ苦さと合わせてお召し上がりいただきます。
- 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 **新蓴菜 京揚げ 三つ葉 「銀座鼓特選 華」**
- 甘味 **新茶アイス 蓬みそケーキ**

※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。

◆日本酒ペアリング

5月コースのお料理にあわせて、お一人様 3,300円(税込)で5種類の日本酒(各 45ml)をお楽しみいただけます。

- ・天吹 純米大吟醸 生 denim (佐賀)
- ・陸奥八仙 いさり火 特別純米 (青森)
- ・農口尚彦研究所 春のしぼりたて 無濾過生原酒 (石川)
- ・裏月山 縁 しぼりたて 無濾過生原酒 (鳥取)
- ・Tsuchida 12 生酏仕込み (群馬)



◆GINZA 鼓 KUKI 日本酒会/ワイン会

日本酒会/ワイン会では、テーマにあわせて季節のお料理とのマリアージュをお楽しみいただけます。

GINZA 鼓 KUKI 日本酒会

日時:5月20日(土)12:00~14:00 会費:¥14,300(税込) 定員:10名様

今月の日本酒会のテーマは秋田。

言わずと知れた米の名産地で、名水が湧く当地は江戸時代から酒造りが盛んな地域でもあります。

人気酒蔵、新政酒造の創業記念に造られた限定酒「新政 創業 170 周年記念酒 陸羽 132 号」をはじめ、日本酒造りに適した環境の秋田のお酒を 6 種類と、季節の食材とのマリアージュをご提供いたします。

GINZA 鼓 KUKI ワイン会

日時:5月27日(土)12:00~14:00 会費:¥23,100(税込)

定員:10名様

今月のテーマは 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。

今回のワイン会では、フラッグシップ「紫鈴」を含む 5 アイテムを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~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

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:金崎・松田・大塚

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