

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
9月コースのご案内
味噌だまりだしでいただく菽豆腐や香住蟹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9月のコース内容をご案内いたします。味噌だまりだしでいただく菽豆腐や、味噌で仕立てた蟹酢と一緒に楽しみいただける旬の香住蟹など、当店でしか味わえない逸品をお届けします。



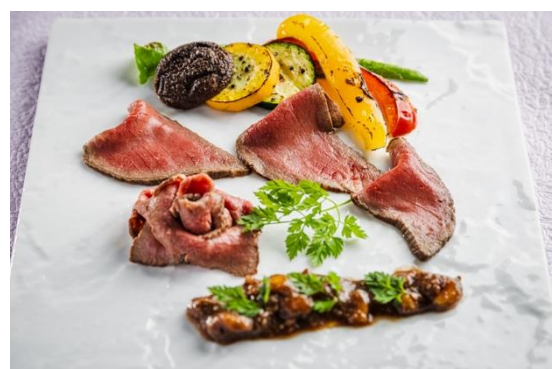
【先付】
菽豆腐 兔南瓜 帆立貝
味噌だまりだし



【八寸】
鮎甘露煮 大黒しめじ味噌漬け 鱈棒寿司
いくらしょうゆ漬け 振り柚子 揚げ銀杏 稲穂



【蒸し物】
香住蟹 味噌蟹酢



【強肴】
尾崎牛ローストビーフ
無花果の味噌ソース 旬の焼き野菜

◆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 菽豆腐 兎南瓜 帆立貝 味噌だまりだし
満月と萩の花に見立てた菽豆腐は、牛乳とくず粉で豆腐を練り、小豆と枝豆で萩の花をイメージしました。兎の型の南瓜と、だしで割った味噌だまりでお召し上がりください。
- 八寸 鮎甘露煮 / 大黒しめじ味噌漬け / 鱒棒寿司 / いくらしょうゆ漬け 振り柚子揚げ銀杏 / 稲穂
- お作り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 名残鱧と松茸の土瓶蒸し 酢橘 車海老 銀杏 百合根 結び三つ葉 散らし菊花
旬の松茸と名残の鱧を合わせ、香り良く仕上げた土瓶蒸しです。具材の旨みとだしの風味をご堪能ください。
- 串物 飛魚の味噌つまれ焼き
旬の飛魚のつまれを「銀座鼓特選 雅」で味を調え、香ばしく焼き上げました。
- 蒸し物 香住蟹 味噌蟹酢
兵庫県香住港でとれた旬の紅ズワイガニを「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」味噌で仕立てた蟹酢とともに楽しみください。
- 強肴 尾崎牛ローストビーフ 無花果の味噌ソース 旬の焼き野菜
ローストビーフを「銀座鼓特選 雅」と無花果を使った味噌ソースでお召し上がりいただきます。焼き野菜にもぜひ無花果のソースをお試ください。
- 酢の物 こはだ酢締め 長芋素麺 菊菜 菊花 三杯酢
旬のこはだを丁寧な酢締めにし、長芋の素麺や菊菜、菊花を盛り合わせ、重陽の節句らしく彩りよく仕上げました。
- 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 秋なす 蕪 九条ねぎ「銀座鼓特選 華」
- 甘味 栗と味噌のアイス 紅茶のロールケーキ 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 ワインフェア「長野ワイン」

日時:9月21日(木)～9月30日(土) 会費:¥9,900(税・サービス料込)

内容:グラスワイン5種 *料理は別途コースをご予約ください



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「長野ワイン」。気候や土壌に恵まれ、国際的なコンクールでも高い評価を受ける長野県。老舗のワイナリーを中心に数々のワイナリーが高品質なワインを生産する日本有数のワイン産地として知られています。今回は国内外から注目を集める長野県のプレミアムワインをご提案いたします。

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/

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