

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
テイクアウト・デリバリーサービス開始

～ ご自宅で本格的な日本料理の味をご堪能いただける、6種類のメニュー ～

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)では、発酵と熟成をテーマにした月替わりのコース料理をお楽しみいただけます。この度、新たに6種類のメニューのテイクアウトおよびデリバリーサービスを開始いたしました。ご自宅にしながら、本格的な日本料理の味をご堪能いただけます。

■ テイクアウトサービス概要

電話受付時間:

ランチ : 11:30~14:00 (最終引取 15:00)

ディナー: 16:00~18:00 (最終引取 20:00)

※表示されている価格はすべて税込、店頭お引き渡し価格です。

※テイクアウトメニューにはひかり味噌株式会社のカップみそ汁をお付けします。



■ デリバリーサービス概要

都心の高級レストラン専門デリバリー「FOOD-E」をご利用いただけます。 <https://www.food-e.jp/>

※表示価格ではなく、「FOOD-E」の料金体系となりますのでご注意ください。

(消費税込み)

炙り煮穴子弁当

4,860 円

ふっくら香ばしく焼き上げた穴子を贅沢に一本使います。ひかり味噌の蔵で長期間熟成した味噌だまりで仕上げたタレは、他では味わえない美味しさです。



ローストビーフ弁当

5,400 円

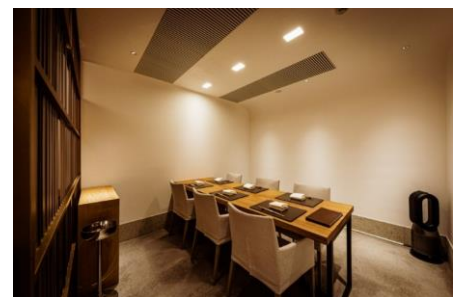
厳選された和牛を、低温調理でしっとりとした柔らかいローストビーフに仕上げました。牛肉の出汁をじっくり煮込んだソースとお召し上がりいただきます。



<p><b>尾崎牛ステーキ弁当</b> 6,480 円</p> <p>奇跡の和牛、宮崎産「尾崎牛」は舌にとろける肉質です。ジューシーに焼き上げ贅沢に盛り付けました。</p>	<p><b>KUKI 特選弁当</b> 6,480 円</p> <p>四季折々の食材をつかい、優しい味わいに仕上げたお料理を彩りよく盛り合わせました。お酒のおつまみとしてもお勧めです。</p>
	
<p><b>金目鯛棒鮓</b> 5,940 円</p> <p>金目鯛を贅沢につかった棒鮓は手土産にもお勧めです。やわらかく上品な味わいの金目鯛をご堪能ください。</p>	<p><b>味噌焼きおにぎり弁当</b> 3,780 円</p> <p>出汁で炊いたご飯に銀座鼓特選味噌を塗り焼き上げました。香ばしい焼きおにぎり、色とりどりのお惣菜を手軽にお楽しみいただけるお弁当です。</p>
	

## 《 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: デイナー 17:30~22:00(L.O21:00)  
 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/>



広々とお使いいただける個室もございます。

< 本件に関するお問い合わせ先 >  
 ひかり味噌株式会社 コーポレートマーケティング本部 広報室 TEL:03-5940-8848(代)