

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
12月コースのご案内

味噌仕立てのかに酢でいただく香箱蟹や尾崎牛の味噌すき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12月のコース内容をご案内いたします。味噌で仕立てたかに酢と一緒に楽しみいただける旬の香箱蟹や、味噌だまりで調味した割り下で召し上がっていただく尾崎牛の味噌すき焼きなど、当店でしか味わえない逸品をお届けします。



【八寸】

牡蠣白扇揚げ 松笠くわい  
松露(トリュフ)茶碗蒸し  
あんこう味噌漬け焼き  
ちぢみほうれん草味噌胡麻和え



【お椀】

帆立と百合根の真丈  
徳島県産足赤海老  
二色の霞パプリカ 松葉柚子



【季節物】

香箱蟹  
『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』かに酢



【小鍋】

尾崎牛の味噌すき焼き仕立て  
芹 白菜 小野川豆もやし  
下仁田ねぎ 糸こんにゃく 焼き豆腐

◆「香箱蟹付き」季節のコース 極(きわみ) ¥20,900 (税込、別途サービス料 10%) ※要前日予約

- 先付 銀杏豆腐 みぞれ餡 揚げ松葉 カリフラワー  
銀杏をペーストにし、くず粉と練り上げ豆腐にしました。  
『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』上澄みのみぞれ餡でお召し上がりください。
- 八寸 牡蠣白扇揚げ / 松笠くわい / 松露(トリュフ)茶碗蒸し / あんこう味噌漬け焼き  
ちぢみほうれん草味噌胡麻和え
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 帆立と百合根の真丈 徳島県産足赤海老 二色のパプリカ 松葉柚子  
すり身と帆立、百合根を合わせ真丈にし、足赤海老と合わせ彩りよく仕上げました。  
だしと柚子の香りもお楽しみいただけます。
- お凌ぎ 金目鯛棒寿司味噌もろみ鑄込み
- 季節物 香箱蟹 『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』かに酢  
この時期ならではの季節物、香箱蟹をご用意しました。  
『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』のかに酢でご堪能ください。
- 小鍋 尾崎牛味噌すき焼き仕立て  
芹 白菜 小野川豆もやし 下仁田ねぎ 糸こんにゃく 焼き豆腐  
脂身が少なく旨みのある尾崎牛を、味噌だまりで調味した割り下で召し上がっていただく一品です。  
牛肉や野菜を加えることで次第に変化していく割り下の複雑な味や風味も楽しめるお鍋です。
- 酢の物 雲子ポン酢 あちゃら野菜(色大根、金時にんじん、胡瓜)いかり防風 七味おろし  
まんまる太ったタラの白子を丁寧に下処理し、彩豊かな野菜と盛りつけました。  
自家製のポン酢でさっぱりとお召し上がりください。
- 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 冬野菜をつかった『銀座鼓特選 禅 熟成赤糍』と酒粕の味噌汁
- 甘味 味噌クレームブリュレ ラズベリー セルフィーユ 味噌カステラ 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。

◆ GINZA 鼓 KUKI ワイン会「シャンパーニュ」

日時:12月16日(土)12:00~14:00

会費:¥33,000(税込、別途サービス料 10%)

内容:ランチコース全7品(先付け、お造り、お椀、小鍋、ご飯、留椀、甘味)/グラスシャンパーニュ5種

- ミレジメ エクストラ・ブリュット 1995 フルーリー
- レア ヴィンテージ 2006 パイパー・エドシック
- リナタンジュ 2016 アンリオ
- ブリュット レゼルヴ 200<sup>th</sup> アニバーサリー NV シャルル・エドシック
- アルページュ ブラン・ド・ブラン プルミエ・クリュ NV パスカル・ドケ



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「シャンパーニュ」。フランス北東部シャンパーニュ地方で生産されたもののみが名乗ることができるスパークリングワインは、美しい泡と優雅な味わいで世界中の人を魅了しています。年末の華やかなシーズンを彩るシャンパーニュを1日限定で、12月のランチメニューとともに提供いたします。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シャンパーニュとの美食体験にてご堪能ください。

◆ GINZA 鼓 KUKI シャンパーニュ・フリーフロー(飲み放題)

日時:12月1日(金)~12月28日(木)

会費:¥11,000(税込、別途サービス料 10%)※料理は別途コースをご予約ください。

内容:4種のシャンパーニュのフリーフロー(飲み放題) \*120分制(ラストオーダー30分前)

《 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: ランチ 11:30~14:00/ディナー 17:30~22:30

定休日: 第2・4月、日、祝日(夏季、GW、年末休みあり)

※年末年始休暇 12月29日~1月8日

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:原、長尾、森山、福田

TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail:hikarimiso@vectorinc.co.jp