

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
10月コースのご案内
10月限定、4周年記念コース「鼓」旬の食材を厳選した特別メニューを提供

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。

「GINZA 鼓 KUKI」は2022年10月で開店4周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝を込めて4周年記念コース「鼓」をご用意いたしました。産地にこだわった食材を厳選した「鼓」のコース内容をご案内いたします。石川県産金澤美人蓮根饅頭を「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」の上澄みとそぼろ状の芝海老で仕立てた餡でいただく先付や、生産者のこだわりが詰まった宮崎県産尾崎牛の陶板焼きなど、当店しか味わえない逸品をお届けします。



〔先付〕 石川県産金澤美人蓮根饅頭 紅葉鮎蓮根煎餅松葉を添えて



〔八寸〕 長芋めふん和え 大黒しめじ味噌漬 名残り鮎甘露煮 有馬山椒 他



〔椀物〕 松茸と香住蟹の土瓶蒸し 大山鶏 銀杏 百合根 三つ葉 口柚子



〔強肴〕 宮崎県産尾崎牛陶板焼き あわび茸 まこも茸 金時人参 塩麴ドレッシングのサラダ 味噌3種

◆季節のコース 鼓(くき) ¥18,000 (税込¥19,800、別途サービス料 10%) ※要前日予約

- 先付** 石川県産金澤美人蓮根饅頭 紅葉餡 蓮根煎餅松葉を添えて
肉厚で粘りが強くしつかりとした味わいの金澤美人蓮根で饅頭を作り、すり身状にした芝海老を射込みました。「銀座鼓特選 禅 甘口白糍」の上澄みとそぼろ状にした芝海老で仕立てた餡と共にお召し上がりください。
- 八寸** 長芋めふん和え / 大黒しめじ味噌漬け / 名残り鮎甘露煮 有馬山椒 / 合鴨ロース笹打ち葱 車海老キャビア / 松茸炭火焼き一口 酢橘
- 造り** 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物** 名残鱧と天然きのこの土瓶蒸し 結び三つ葉 加賀蓮根 ちらし菊花
旬の松茸と香住蟹を、風味よく仕上げたお出汁でお召し上がりいただきます。松茸の香りと秋ならではの味覚をお楽しみください。
- 凌ぎ** かわはぎの握り 肝味噌一塗
かわはぎの上質な肝は、工場直送の味噌だまりと合わせて一塗りしました。脂がのったかわはぎの身と肝の美味しさを両方お楽しみいただけます。
- 焼き物** 真名鰹風干し 牡蠣味噌焼き 銀杏丸十 秋茗荷酢取り 稲穂
風干して熟成することでさらにうま味を凝縮させた真名鰹と、「銀座鼓特選 雅」で奥行きのある味わいに仕上げた牡蠣の味噌焼きです。
- 口直し** 柘榴のグラニテ
- 強肴** 宮城県産尾崎牛陶板焼き あわび茸 まこも茸 金時人参 塩麴ドレッシングのサラダ 味噌3種
生産者である尾崎氏のこだわりとたっぷりの愛情で育てられた幻の黒毛和牛を、丁寧に調理いたしました。三種類のお味噌とお召し上がりください
- 酢の物** 菊菜と菊花のお浸し 烏賊酒煎り 座布団木耳 自家製出汁ポン酢
彩りのよいお浸し、ポン酢に漬け込んだ熟成木耳と烏賊を、お出汁で割ったオリジナルのポン酢でお楽しみください。
- 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。
ご飯のお供 三種
- 留椀** あさり 九条葱 「銀座鼓特選 雅」
- 甘味** 味噌アイス 栗渋皮煮 味噌チーズケーキ 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、国産海塩を使用。

◇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うま味も兼ね備えた絶妙な調和が味わえる大寒仕込み味噌。「雅」と同じく国産原料を使用。

◇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ま味、そして麴たっぷりの白粒味噌のまるやかさと甘さを兼ね備えた、ひかり味噌長年の黄金比、十割麴の赤味噌。

《 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/

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)