

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
11月コースのご案内  
九絵(クエ)と座布団木耳の味噌しゃぶしゃぶなど、旬の食材を厳選して提供

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11月のコース内容をご案内いたします。冬にかけて味が深まる渡り蟹をすり流しにして聖護院蕪とお楽しみ頂く椀物や、九絵(クエ)の骨を焼いて煮出した潮出汁をベースに「銀座鼓特選 雅」と豆味噌の上澄みで仕立てた出汁でいただくしゃぶしゃぶなど、当店でしか味わえない逸品をお届けします。



〔八寸〕 牡蠣味噌煮 ふぐ利休焼き  
北寄貝松前漬け 大山鶏味噌燻製 他



〔椀物〕 渡り蟹すり流し 聖護院蕪 防風  
ちらし菊花



〔お凌ぎ〕 ローストビーフ握り 芽葱  
卵黄味噌だまり漬け



〔鍋物〕 九絵と座布団木耳の味噌しゃぶしゃぶ  
春菊 大黒しめじ 笹打ち葱 牛蒡

◆季節のコース 極(きわみ) ¥16,500 (税込¥18,150、別途サービス料10%) ※要前日予約

- 先付 丸豆腐 無花果 焼き葱 2022年「味噌ヌーボー 初熟」の上澄み  
旬のすっぽんから丁寧に汁を取り、卵豆腐にしました。若々しい味わいの2022年「味噌ヌーボー 初熟」の上澄みでお召し上がりいただきます。すっぽんのうま味をご堪能下さい。
- 八寸 牡蠣味噌煮 / ふぐ利休焼き / 北寄貝松前漬け / 大山鶏味噌燻製 / 銀杏白扇揚げ
- 造り 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物 渡り蟹すり流し 聖護院蕪 ちらし菊花 防風  
柔らかく炊いた聖護院蕪と渡り蟹のすりながしをお楽しみいただきます。秋から冬にかけて美味しくなる渡り蟹を余すことなくお召し上がりいただける贅沢な一品です。
- お凌ぎ ローストビーフ握り 芽葱 卵黄味噌だまり漬け  
柔らかく仕上げたローストビーフを、工場直送の味噌だまりに漬け込んだ卵黄でお召し上がりいただきます。
- 焼き物 焼き松茸 尾崎牛薄切り巻き揚げ 菊花大根 味噌牛脂ソース  
旬の松茸を炭火で香り良く焼き上げました。宮崎県産和牛「尾崎牛」でつつみ香ばしく揚げたすり身を、うま味の強い「銀座鼓特選 雅」で味を調えたソースとともに楽しみ下さい
- 口直し 京人参のグラニテ
- 鍋物 丸絵と座布団木耳の味噌しゃぶしゃぶ 春菊 大黒占地 笹打ち葱 牛蒡  
丸絵の骨を焼いて煮出した潮出汁をベースに「銀座鼓特選 雅」と豆味噌の上澄みを取り、出汁を仕立てました。濃厚な潮出汁、食材、味噌の調和を楽しめる一品です。
- 酢の物 赤貝 芥子菜 早稲蜜柑 加賀蓮根甘酢漬け 三杯酢  
旬の赤貝を、甘酢に漬けた加賀蓮根や早稲蜜柑と共に召し上がって頂く一皿です。素材本来の旨味や食感をお楽しみ下さい。
- 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 大なめこ 九条葱 「銀座鼓特選 華」
- 甘味 味噌アイスパフェ

※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」

選り抜いた有機大豆、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。

## ◆日本酒「新政」ペアリングコース ¥6,600(税込)



新政酒造は秋田県にある蔵元で「6号酵母」の発祥蔵として知られています。秋田米を使った清らかな味わいを、八寸やお造りなどのお料理とのペアリングでお楽しみいただけます。「新政」一番人気である「No.6」の R-type/S-type/X-type、「新政」を代表する「Colors」からエクリュ/ヴァリジアン/コスモス、特徴的な味わいの「PRIVATE LAB」からは 亜麻猫/陽乃鳥/涅槃龜の合計 9 種類の「新政」をご提供いたします。

## 《 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: ディナー 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。