

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
4月コースのご案内
蛤の飯蒸しや、白魚と山菜の天麩羅など
春の滋味をお楽しみいただける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おります。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。

4月は、薄桜に色づいた蛤の飯蒸しを『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』の上澄み餡で仕上げた一品や、味噌だまりを使った天つゆでお召し上がりいただく、富山県産の白魚のかき揚げと山菜の天麩羅など、産地にこだわった厳選食材をふんだんに使った、当店でしか味わえない逸品をお届けいたします。



〔八寸〕
鯛の子味噌煮 桜鱒木の芽焼き
平貝グリーンピース和え
細魚小袖寿司 蛍烏賊味噌沖漬け



〔お凌ぎ〕
蛤の飯蒸し
『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』上澄み餡



〔揚げ物〕
白魚のかき揚げと山菜の天麩羅
味噌だまり天つゆ 薬味



〔強肴〕
尾崎牛のローストビーフ味噌漬け
飴色新玉ねぎ アスパラガス 山葵

◆季節のコース 極(きわみ) ¥19,800 (税込、別途サービス料 10%) ※要前日予約

- 先付 春野菜炊き合わせ『銀座政特選 雅』の上澄みだし 筍 花山椒 落青煮 そら豆
春の野菜をふんだんに使った炊き合わせは、味噌とともに春の香りをお楽しみいただく一品です。
- 八寸 鯛の子味噌煮 / 桜鱒木の芽焼き / 平貝グリーンピース和え / 細魚小袖寿司
蛸烏賊味噌沖漬け
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 桜海老真丈もずく吸い仕立て ごごみ 酢橘
旬の桜海老を真丈にして、もずくと合わせました。旨み豊かな桜海老と、もずくの磯の香りが相性のよいお椀です。ごごみのほろ苦さと酢橘の風味とともにお楽しみください。
- お凌ぎ 蛤の飯蒸し『銀座政特選 禅 甘口白糍』上澄み餡
- 揚げ物 白魚のかき揚げと山菜の天麩羅 味噌だまり天つゆ 薬味
富山県産の白魚と山菜を天麩羅にしました。この季節しか味わえない春の滋味をご堪能ください。
- 口直し 桜湯
- 強肴 尾崎牛のローストビーフ味噌漬け 鮎色新玉ねぎ アスパラガス 山葵
味噌の酵素と低温調理でお肉をしっとり仕上げました。丁寧に焼き上げた新玉ねぎとアスパラガスは素材の旨みをお楽しみいただけます。
- 酢の物 鱈酢締め 蕨 新わかめ 針生姜 土佐酢
- 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 うど 姫皮 浅葱『銀座政特選 雅』
- 甘味 抹茶の味噌キャラメルアイス 味噌みたらし団子 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が特長の天然醸造味噌

◇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と、奥深くのびやかで芳醇な旨みも兼ね備えた天然醸造味噌

◇有機大豆・有機米100%「禪(ぜん) 甘口白糀」

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%「禪(ぜん) 熟成赤糀」

赤味噌の力強い香りと旨み、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赤味噌

◆ GINZA 鼓 KUKI ワインフェア「カリフォルニア」

日時:4月1日(月)~5月31日(金) 会費:¥7,700(税込、別途サービス料 10%)

※事前ご予約の場合、特別価格の¥6,600でご案内いたします。料理は別途コースをご予約ください。

内容:グラスワイン 6種

- ブリュット ヴィンテージ 2019 カーネロス
 - アルダー・スプリングズ・ヴィンヤード 2021 シックス・クローヴズ
 - コンクリーク カベルネ・ソーヴィニオン 2004
- 他 3 種



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。4月のテーマは「カリフォルニア」。アメリカ カリフォルニア州には4,200軒を超えるワイナリーがあり、アメリカ全土のワイン生産量の90%以上がつけられています。今回は、信州北アルプス山麓のりんご農家に生まれた平林園枝氏がカリフォルニアで手掛けるワイナリー「シックス・クローヴズ」を中心に、美しい酸と果実味のバランスを持つエレガントなワインをご用意いたしました。季節の食材と厳選されたワインとの美食体験をご堪能ください。

《 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(土曜のみ) 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)

席 数: 20席(カウンター6席、テーブル8席、個室6席)

H P: <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

＜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、羅、長尾、森山、福田

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