

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

『CRAFT MISO 生糀』の上澄みジュレとともに味わうアスパラガスのすり流しや、
落味噌を添えた宮崎県産尾崎牛重ね焼きなど、厳選した旬の食材を使用した料理を提供

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」味噌の各種も楽しみいただけます。

4月は、富山県産白海老を添えた、『CRAFT MISO 生糀』の上澄み餡とともに味わう旬のアスパラガス冷製すり流しの先付けに始まり、自家製柚子味噌を添えた炙り太刀魚握り、落味噌を添えていただく尾崎牛の重ね焼きなど、産地にこだわった厳選食材をふんだんに使用した、当店では味わえない逸品のコース料理をお届けいたします。

※ 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



[八寸]

黄身寿司細魚巻き 桜花大根甘酢漬け / 鱧の白扇揚げ
空豆あられ粉揚げ / チーズ西京漬け / 蕨の土佐和え
/ 新じゃが芋と純粹金華豚の旨煮 絹さや



[お椀]

桜海老とわかめの真丈 蕨 露生姜



[焼き物]

メバルの塩焼き ホワイトアスパラガス
ラディッシュ浅漬け 蓼玉子酢 酢橘



[酢の物]

ホタルイカ 丘ひじき うるい 防風 辛子土佐酢

◆ 季節のコース 極（きわみ） ￥21,450（税込、別途サービス料10%）※要前日予約

- 先付 アスパラガスの冷製すり流し 富山県産白海老 /
『CRAFT MISO 生糀』の上澄みジュレ 花穂 ぶぶあられ
旬のアスパラガス冷製のすり流しでお楽しみいただきます。鮮やかな緑色とジュレの透明感、鮮度の良い白海老を添えて見た目も華やかに仕立てました。
- 八寸 黄身寿司細魚巻き 桜花大根甘酢漬け / 鱈の白扇揚げ 空豆あられ粉揚げ
チーズ西京漬け / 蒨の土佐和え / 新じゃが芋と純粹金華豚の旨煮 絹さや
- お造り 旬の鮮魚三種盛り あしらい一式
- お椀 桜海老とわかめの真丈 蕨 露生姜
- お凌ぎ 炙り太刀魚の握り 自家製柑橘味噌
- 焼き物 メバルの塩焼き ホワイトアスパラガス ラディッシュ浅漬け 蓼玉子酢 酢橘
脂の乗ったメバルをシンプルに塩焼きにしました。春らしく蓼と玉子を合わせたさわやかな風味のソースはホワイトアスパラガスにつけてお召し上がりください。
- 強肴 宮崎県産尾崎牛重ね焼き 筍 ごとみ 新玉葱 蒨味噌
尾崎牛を薄切りにし、重ねて焼き上げました。外はカリッと香ばしく焼き、中はジューシーに仕上げています。特製の蒨味噌でお楽しみください。
- 酢の物 ホタルイカ 丘ひじき うるい 防風 辛子土佐酢
- 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。
- 味噌汁 じゃが芋 明日葉 『銀座鼓特選 雅』
- デザート 味噌酒粕アイス 桜花 / 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。

◆ 春のおすすめワイン

春の訪れを感じさせる、華やかで美しいロゼワイン数種をご提案いたします。淡い桜色に輝くロゼワインは、GINZA 鼓 KUKI4月コースの旬の食材が持つ旨みを優しく引き立てます。グラスの中に広がる春の香りと繊細な和食との桜色のマリアージュで心華やぐ春の訪れをご堪能ください。

・パイパー・エドシック ブリュット・ロゼ・ソヴァージュ
フランス王妃マリー・アントワネットに献上した歴史を持ち、カンヌ国際映画祭の公式シャンパーニュとしても知られるパイパー・エドシックのロゼシャンパーニュです。

・KENZO ESTATE 結 yui

全米でトップ・オブ・ロゼとして高く評価されたロゼワイン。甘酸っぱい苺や、桜の香りが漂います。

・ハンドレッド・ヒルズ ロゼ・ド・セニエ

南イングランドの冷涼な気候が生み出す、高品質なイングリッシュ・スパークリングワインです。



《 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：ランチ（土曜のみ）11：30～14：00

ディナー 18：00～22：30

定休日：第2・4月、日、祝日（夏季、GW、年末年始休みあり）

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：友松、羅、松井、森山

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