

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI

8月コースのご案内

冷汁仕立ての縞鰯と旬の野菜の先付や、尾崎牛味噌山葵漬け他、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。

8月は、宮崎県の郷土料理「冷汁」をイメージした先付や、味噌の芳醇な香りと山葵の清涼感を味わえる強肴をはじめ、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。



[先付]

縞鰯と旬の野菜「冷汁」仕立て
宮崎県産胡瓜、茗荷、大葉、あごだし、
あたり胡麻、炒りごま、柚子胡椒



[八寸]

オクラとサザエの土佐和え 鱧子煮凝り
沢蟹艶煮 近江鴨コース味噌漬け
無花果味噌田楽 自家製からすみ



[お椀]

金目鯛のすだち椀仕立て 冬瓜



[強肴]

尾崎牛味噌山葵漬け 雪室貯蔵じゃがいも
パプリカ 葉付き人参 ますみ茄子

◆ 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 **縞鯔と旬の野菜「冷汁」仕立て**
宮崎県産胡瓜、茗荷、大葉、あごだし、あたり胡麻、炒りごま、柚子胡椒
宮崎県の郷土料理「冷汁」をイメージした先付けです。本来はご飯にかけていただく冷汁ですが、今回は当店流に焼いた縞鯔にかけてさっぱりとお召し上がりください。
- 八寸 **オクラとサザエの土佐和え / 鱧子煮凝り / 沢蟹艶煮 / 近江鴨ロース味噌漬**
無花果味噌田楽 / 自家製からすみ
- お造り **本日のお造り あしらい一通り**
- お椀 **金目鯛のすだち椀仕立て 冬瓜**
金目鯛を昆布締めにし、香ばしく焼きあげ、たっぷりのすだちを浮かべました。
金目鯛の旨みとすだちの爽やかな香りをお楽しみください。
- お凌ぎ **冷やし生蕎麦 味噌だまり蕎麦つゆ 温泉玉子 薬味**
蕎麦の香りと、味噌だまりで仕立てた当店ならではの蕎麦つゆをご堪能下さい。
- 焼き物 **太刀魚一夜干し 牛蒡味噌漬 炙り万願寺唐辛子 トマト味噌漬**
太刀魚を一夜干しにすることで旨みを凝縮させ、さっと焼き上げました。
- 強肴 **尾崎牛味噌山葵漬 雪室貯蔵じゃがいも パプリカ 葉付き人参 ますみ茄子**
味噌と山葵を合わせた味噌床に尾崎牛を漬け込み焼き上げました。味噌の芳醇な香りと、山葵の清涼感で尾崎牛をお召し上がりいただけます。
前年に降った雪を敷き詰めた貯蔵庫で、約一年間熟成させた雪室貯蔵じゃがいもは、甘さが最大限に引き出されています。
- 酢の物 **金糸瓜 鮑 しろ菜 梨の合わせ酢**
- 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 **十勝マッシュルーム 不断草 九条葱 「銀座鼓特選 華」**
- 水物 **味噌あんみつ**
白味噌アイス 味噌あんこ 白桃 西瓜 白玉 寒天 黒蜜

※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 自家製ドリンク

GINZA 鼓 KUKI の自家製ドリンクは厳選素材を使い、保存料や着色料などの添加物は一切使わずに、丁寧な手作業によって仕込んでいます。自然な甘さで、夏にぴったりなすっきりとした味わいが特長です。

◇ 自家製レモンスカッシュ

有機砂糖で1週間漬けた国産レモンと数種類のスパイスで仕上げたスカッシュ

◇ 自家製青梅サイダー

弱火でじっくりと煮た、和歌山県産の青梅を使ったサイダー

◇ 自家製金柑サイダー

弱火でじっくりと煮た、宮崎県産の金柑を使ったサイダー



◆ 「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% 「禅(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% 「禅(ぜん) 熟成赤糀」

赤味噌の力強い香り旨み、そして麴たっぷりの白粒味噌のまろやかさと甘さを兼ね備えた赤味噌



《 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：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)

夏季休暇 8/10(土)~8/15(木)

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、松井、森山