

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

小茄子味噌田楽や鮑味噌柔らか煮など、味噌料理を盛り合わせた八寸や味噌の上澄み餡を添えた甘鯛松笠揚げなど、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、小茄子味噌田楽や鮑味噌柔らか煮、う巻き玉子焼きなど、旬の味噌料理を盛り合わせた八寸に始まり、出汁を利かせた味噌の上澄み餡でいただく甘鯛松笠揚げなど、産地にこだわった厳選食材をふんだんに使用した、当店でしか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



〔先付〕

北海道産トマト「ノース・スイート」のすり流し
北海道噴火湾産大ズワイ蟹 岩手県産生素麺
パルメザンチーズ



〔八寸〕

う巻き玉子焼き / 小茄子味噌田楽 /
加賀太胡瓜と美桜鶏笹身の利休和え /
沢蟹煎餅 / 鮑味噌柔らか煮



〔お凌ぎ〕

旬の鮮魚握り二種 味噌もろみ
剣先烏賊 山葵 / 鰻 浅葱 生姜



〔揚げ物〕

甘鯛松笠揚げ 季節の野菜 味噌の上澄み餡

◆ 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 北海道産フルーツトマト「ノース・スイート」のすり流し
北海道噴火湾産大ズワイ蟹 岩手県産生素麺 パルメザンチーズ
高糖度のトマトを、『CRAFT MISO 生糀』とズワイ蟹の出汁に合わせてすり流しにしました。食感の良い生そうめんと合わせ、同じく北海道噴火湾の大ズワイ蟹のほぐし身を添えました。
- 八寸 う巻き玉子焼き / 小茄子味噌田楽 / 加賀太胡瓜と美桜鶏笹身の利休和え / 沢蟹煎餅 / 鮑味噌柔らか煮
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 鯛のつみれ椀 酢橘 刻み茗荷 煎り胡麻 朥昆布 芽葱
旬の鯛を細かく叩きすり身と合わせたつみれはほろっと柔らかく仕上がりました。シンプルながら旨みをしっかり感じていただけるお出汁は、酢橘や茗荷の風味も一緒に感じていただけるさわやかなお椀です。
- お凌ぎ 旬の鮮魚握り二種 味噌もろみ
剣先烏賊 山葵 / 鰺 浅葱 生姜
- 揚げ物 甘鯛松笠揚げ 季節の野菜 味噌の上澄み餡
皮に鱗を付けたまま揚げ、食感のよい甘鯛は、出汁を利かせた味噌の上澄み餡でお召し上がりください。
- 強肴 尾崎牛のローストビーフ 味噌だまりと牛脂のたれ 旬の焼き野菜
柔らかく低温調理した尾崎牛はローストビーフでお楽しみいただきます。コクのある牛脂のたれは、味噌だまりと調味し当店ならではの味わいに仕上げました。
- 酢の物 茹で蛸 舟形マッシュルーム 蕪 蕪葉 針ラディッシュ 出汁ポン酢
- 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 糸瓜 しろ菜 油揚げ 『銀座鼓特選 雅』
- 水物 味噌を使ったあんみつ
白味噌アイス 味噌あんこ 季節の果物 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 シャンパーニュ フリーフロー ランチコース

ランチコースに合わせて、シャンパーニュ 2 種類のフリーフローをお楽しみいただけます。

※ランチコースは 90 分制、飲み放題のラストオーダーは開始 60 分後

開催期間：8、9 月の土曜日ランチ限定

金 額：¥16,500（税込、別途サービス料 10%）

《 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）

※夏季休暇は 2025 年 8/10（日）から 8/17（日）まで

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