

**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**
**味噌と梅肉の二色ジュレを添えたハモの焼き霜や、
薫焼き風尾崎牛のたたきなど、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」味噌の各種もお楽しみいただけます。

8 月は、旬のハモを味噌の上澄み出汁と梅肉の二色ジュレでいただく先付に始まり、薫焼き風に仕上げた尾崎牛のたたきなど、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]

ハモの焼き霜

味噌の上澄み出汁と梅肉の二色ジュレ
冬瓜含ませ 花穂



[八寸]

イチジク胡麻味噌掛け / 海老と枝豆の揚げ真丈 甘長唐
辛子の素揚げ / 毛蟹の冷製味噌茶碗蒸し /
つるむらさきと焼き舞茸のお浸し 糸がき 露生姜 /
チーズ西京漬けと信州サーモンの白板昆布巻き



[強肴]

宮崎県産尾崎牛のたたき～薫焼き風～ /
味噌だまり牛脂タレ 賀茂茄子
クレソン スナッペンドウ



[デザート]

『CRAFT MISO 生糰』アイス 抹茶掛け /
くず餅 黒蜜 きな粉 フルーツ

◆ 季節のコース 極(きわみ) ¥23,650(税込、別途サービス料 10%)※要前日予約

先付	ハモの焼き霜 味噌の上澄み出汁と梅肉の二色ジュレ 冬瓜含ませ 花穂 丁寧に骨切りした旬のハモを、味噌の上澄みと梅肉の二色のジュレをかけてお召し上がりいただきます。ハモの出汁で柔らかく炊いた冬瓜と合わせた、涼やかでさっぱりとした先付です。
八寸	イチジク胡麻味噌掛け / 海老と枝豆の揚げ真丈 甘長唐辛子の素揚げ / 毛蟹の冷製味噌茶碗蒸し / つるむらさきと焼き舞茸のお浸し 糸がき 露生姜 / チーズ 西京漬けと信州サーモンの白板昆布巻き
お造り	旬の鮮魚三種盛り あしらい一式
お椀	スズキ笹蒸し 加賀太胡瓜 針柚子 髭葱 淡泊なスズキを笹と共に蒸し上げて香りよく仕立て、旨みが強い加賀太胡瓜は色よく炊き合わせました。笹、柚子、葱の香り豊かなお椀をお楽しみください。
お凌ぎ	炙り太刀魚の握り 味噌もろみ
焼き物	カマス味噌幽庵焼き 岩手県産とうもろこし「おおもの」新蓮根 新生姜甘酢漬け
強肴	宮城県産尾崎牛のたたき～薫焼き風～ / 味噌だまり牛脂タレ 賀茂茄子 クレソン スナップエンドウ
酢の物	ミル貝 水茄子 梨 ミニオクラ 紅蓼 だいたい土佐酢ジュレ
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	ミニトマト 九条葱 煎りかつお節『銀座鼓特選 雅』
デザート	『CRAFT MISO 生糀』アイス 抹茶掛け / くず餅 黒蜜 きな粉 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

「GINZA 鼓 KUKI」で提供している、米麴を贅沢に使った味噌各種をご家庭でも手軽にお楽しみいただけます。麴の粒々、味噌の照り、香りから蔵人の技を感じていただける特別な味噌です。

◇ 天然醸造・三年熟成「雅(みやび)」

国産の原料を用い、大寒の時期に仕込んだ三年熟成の天然醸造味噌。長期熟成による、重厚感のある発酵の滋味深い味わいが特長。

◇ 有機大豆・有機米 100%「禪(ぜん) 甘口白糍」

丁寧に育まれた有機栽培の大豆と米を贅沢に使った、華やかな香り漂う白粒味噌。彩りのある鮮やかな表情と軽やかな旨み、柔らかな甘味と控えめな塩味が特長。

◇ 有機大豆・有機米 100%「禪(ぜん) 熟成赤糍」

丁寧に育まれた有機栽培の大豆と米を贅沢に使い、力強い「味噌の香り」が楽しめる赤粒味噌。冴えのある美しい茜色、しっかりとした旨み、熟成がもたらすコクとまろやかな塩味が特長。



銀座鼓特選オンラインショップ: <https://www.ginzakuki-shop.com/>

《 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)

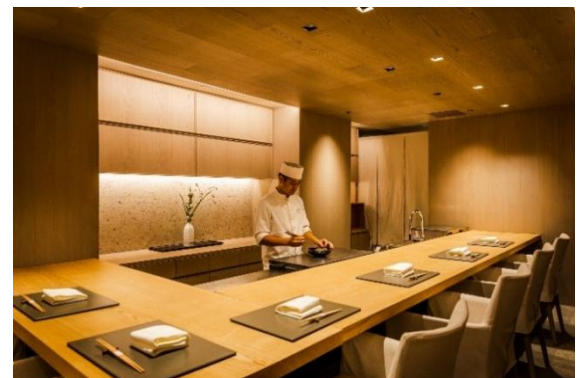
※夏季休暇は 2026 年 8 月 9 日(日)~ 8 月 16 日(日)

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