

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
12月コースのご案内
『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』で仕立てた酢味噌でいただく香箱蟹や、
尾崎牛の味噌すき焼き他、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。

12月は、『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』で仕立てた酢味噌と一緒に楽しみいただける旬の香箱蟹や、味噌だまりで調味した割り下でお召上がりいただく尾崎牛の味噌すき焼きをはじめ、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をお届けいたします。



【八寸】

合鴨ロースト 味噌ソース掛け 針葱
甘海老塩麴和え 芽キャベツ
紅い鈴 味噌ムース仕立て
ちぢみ法蓮草お浸し 糸がき
大入島オイスターみじん粉揚げ 松笠くわい



【お椀】

オマール海老と青寄せの真丈 結び軸連草
星丸十(薩摩芋) クコの実 振り柚子



【時期物】

香箱蟹 自家製酢味噌



【鍋物】

尾崎牛の味噌すき焼き 山吹鳳凰卵 芹
白菜 京人参 下仁田葱 結び白滝 焼き豆腐

◆ 「香箱蟹付き」季節のコース 極(きわみ) ¥22,000 (税込、別途サービス料 10%) ※要前日予約

- 先付 天然路地舞茸のすり流し 露生姜 三つ葉
- 前菜 旬野菜の炭火焼き『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』
- 八寸 合鴨ロースト 味噌ソース掛け 針葱 / 甘海老塩麴和え 芽キャベツ
紅い鈴 味噌ムース仕立て / ちぢみ法蓮草お浸し 糸がき
大入島オイスターみじん粉揚げ 松笠くわい
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 オマール海老と青寄せの真丈 結び軸連草 星丸十(薩摩芋) クコの実 振り柚子
法蓮草の葉から緑の色素だけを抽出し、すり身と合わせ緑色の真丈地を作りました。
細かくほぐしたオマール海老の身と混ぜ合わせ蒸しあげ、クリスマスのプレゼントボックスに見立てて
います。
- お凌ぎ 尾崎牛ローストビーフ寿司 芽葱 味噌もろみ
柔らかく仕上げたローストビーフの寿司は、味噌もろみでお召しあがり下さい。
- 時期物 香箱蟹 自家製酢味噌
この時期ならではの季節物、香箱蟹は『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』で仕立てた酢味噌
でお楽しみ下さい。
- 鍋物 尾崎牛の味噌すき焼き 山吹鳳凰卵 芹 白菜 京人参 下仁田葱 結び白滝 焼き豆腐
脂身が少なく旨みのある尾崎牛を、味噌だまりで調味した割り下でお召し上がりいただきます。
牛肉や野菜を加えることで、次第に変化していく割り下の複雑な味や風味をご堪能ください。
- 酢の物 宮崎県産座布団きくらげポン酢漬け 雲子 彩大根 針柚子 いかり防風
- 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 カリフラワー 平茸 九条葱『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』
- デザート 味噌クレープアイス 苺サンタ 生クリーム
白玉チョコ団子 ココアパウダー 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。

◆ GINZA 鼓 KUKI 期間限定年末特別ワインペアリング

GINZA 鼓 KUKIが年末にご用意する特別なペアリング。ソムリエが今月のコースに合わせて飲んでいただきたいワインを厳選いたしました。

期間限定のご案内です。

期間 12月16日(月)～12月28日(土)

金額 ¥16,500円 (税込、別途サービス料 10%)

※入荷状況、在庫状況で提供するワインは変わります▶



《 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、年末休みあり)

※年末年始休暇

2024年12月29日(日)～2025年1月5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