

**発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン
GINZA 鼓 KUKI 2 月コースのご案内**
そら豆や菜の花をはじめ早春を感じる八寸や、
旬の鮮魚の味噌酒粕漬け焼きなど、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。

2 月は、焼きそら豆や蛤と菜の花の辛子酢味噌和え、白魚いかだ焼きなど早春を感じる品々を盛り込んだ八寸や、旬の鮮魚の味噌酒粕漬け焼きなど、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



〔先付〕

母貝のすり流し 味噌エスプーマ うるい



〔八寸〕

べっこう玉子 / 升大根 大豆の含ませ 鬼面人参 /
焼きそら豆 / 蛤と菜の花の辛子酢味噌和え /
白魚いかだ焼き 梅肉醤油



〔焼き物〕

旬の鮮魚の味噌酒粕漬け焼き タラの芽 黄身香煎



〔酢の物〕

オマール海老 山東菜 庄内浅葱 八朔の合わせ酢

◆ 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 母貝のすり流し 味噌エスプーマ うるい
母貝を焼いて加熱することにより、更に旨みと甘みを引き出しすり流しにしました。
味噌漬けにした卵白を泡立てたエスプーマを乗せ、くちどけの良い先付にしました。
- 八寸 べっこう玉子 / 升大根 大豆の含ませ 鬼面人参 / 焼きそら豆 /
蛤と菜の花の辛子酢味噌和え / 白魚いかだ焼き 梅肉醤油
- お造り 旬の鮮魚三種盛り あしらいい式
- お椀 お多福平貝 おこげ うぐいす菜 柚子
お多福に見立てた平貝と揚げたおこげを合わせ、食感の違いを楽しめるお椀にしました。
節分にちなんだお椀をご堪能ください。
- 握り 寒鰯の握り 味噌もろみ
- 焼き物 旬の鮮魚の味噌酒粕漬け焼き タラの芽 黄身香煎
- 強肴 宮崎県産尾崎牛のステーキ 蒸し百合根のマッシュ 木の芽 アスパラ菜
味噌だまり牛脂ソース
シンプルに焼き上げた尾崎牛のステーキを味噌だまりで仕立てたソースでお召し
上がりください。当店ならではの逸品です。
- 酢の物 オマール海老 山東菜 庄内浅葱 八朔の合わせ酢
- 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。
- 味噌汁 あおさ海苔 水菜 九条葱 『銀座鼓特選 禅 熟成赤糀』
- デザート 味噌アイス 抹茶の味噌カステラ いちご

※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。

◆ 「マンズワイン」メーカーズディナー開催（要予約）

「マンズワイン」は、日本の風土に合わせて培われたぶどう栽培・醸造技術を用い、高品質の国産ワインを丁寧に作るワイナリーです。その中でも特に同社が誇りをもって作るプレミアムワイン「ソラリス」シリーズは、ぶどうの栽培から収穫、選別に至るまで、最高の状態になるよう手を尽くした最高品質のワインです。その「ソラリス」シリーズの醸造責任者であり、立ち上げの中心を担った、代表取締役社長の島崎 大氏をゲストにお招きします。

「ソラリス」シリーズの長野県産ワインと GINZA 鼓 KUKI のお料理のマリアージュをお楽しみいただけます。



日時：2月26日（木）18：30～（18：00 開場）

会費：¥36,300（税込、サービス料込）

※ご予約・お問い合わせは店舗までお電話ください。

《 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