

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
1月コースのご案内  
脂ののった氷見産鰯味噌だまり照り焼きとたらば蟹の盛り合わせや  
尾崎牛の味噌酒粕鍋など、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。

1月は、お正月らしさを感じる千代呂木などであしらった、脂ののった鰯を味噌だまりと合わせた照り焼きとたらば蟹の盛り合わせや、『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』と酒粕を合わせた鍋出汁でお召し上がりいただく尾崎牛の味噌酒粕鍋をはじめ、産地にこだわった厳選食材をふんだんに使用した、当店でしか味わえない逸品をお届けいたします。



【八寸】

芽巻数の子味噌漬け 菜の花辛子浸し  
車海老キャビア 鮑黄金焼き  
田作り、松笠くわい 蒿苣薑(ちしゃとう) 梅人參



【お椀】

近江鴨清仕立て 聖護院大根 焼き千住葱  
霰柚子 髭葱



【家喜物】

氷見産鰯味噌だまり照り焼き 焼き鱮場蟹  
酢橘 千代呂木 蓮根白扇揚げ



【鍋物】

尾崎牛味噌酒粕鍋 芹 白菜 海老芋  
厚揚げ豆腐 笹打ち葱

◆「新春」特別コース 極(きわみ) ¥19,800 (税込、別途サービス料 10%) ※要前日予約  
祝い一献 自家製お屠蘇 金粉 (2025年1月11日まで)

- 先付 鱧七草かぶら蒸し 『銀座鼓特選 禪 甘口白糍』上澄み餡  
すりおろした蕪と七草を混ぜ合わせ、北海道産の鱧と蒸しあげました。  
温かい先付けで身体を温めていただけます。
- 前菜 旬野菜の炭火焼き 『銀座鼓特選 禪 甘口白糍』
- 八寸 芽巻数の子味噌漬け / 菜の花辛子浸し / 車海老キャビア / 鮑黄金焼き  
田作り、松笠くわい 高苜蓿(ちしゃとう) 梅人参
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 近江鴨清仕立て 聖護院大根 焼き千住葱 霰柚子 髭葱  
近江鴨を低温調理し、炭火で香ばしく焼き上げました。柔らかく炊いた聖護院大根  
などと盛り込み、見た目と美味しさにこだわったお椀に仕立てました。
- お凌ぎ 石鰯昆布締め握り 味噌もろみ
- 家喜物 氷見産鯿味噌だまり照り焼き 焼き鱧場蟹 酢橘 千代呂木 蓮根白扇揚げ  
脂ののった鯿を味噌だまりと合わせたタレで照り焼きにし、シンプルに焼いたらば蟹と  
盛り合わせました。千代呂木などのあしらいでお正月らしさも感じていただけます。
- 鍋物 尾崎牛味噌酒粕鍋 芹 白菜 海老芋 厚揚げ豆腐 笹打ち葱  
『銀座鼓特選 禪 甘口白糍』と酒粕を合わせた鍋出汁で尾崎牛をお召し上がり頂きます。
- 酢の物 なまこポン酢 紅白なます 芽キャベツ 芽甘草
- 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 旬の干し野菜を使った味噌汁 『銀座鼓特選 雅』  
大根 京人参 冬子(どんこ) 百合根 九条葱
- 甘味 キウイと塩麴のアイス 味噌レアチーズケーキ 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。

## ◆ 新春限定「干支ボトル」登場

### ◇ 満寿泉 純米大吟醸

程良く落ち着いた吟醸香が心地よい、まろやかな味わいです。毎年大人気の「干支ボトル」は数量限定です。イタリアのヴェネチアンガラス製のボトルには、来年の干支「巳」が細工されています。

《 榊田酒造店 》

旧北国街道の古い街並みが美しく残る富山県東岩瀬。山湾の氷見漁港から揚がってくる海産物、山からは山菜が豊富に集まる食の宝庫とも言えるべき土地に蔵を構える酒造メーカーです。

※ その他の酒造メーカーからも限定「干支ボトル」の入荷を予定しています。



## ◆ 「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

### ◇ 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と旨みに加え、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 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/](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