

**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**
春の七草と味噌の上澄み餡でいただく聖護院蕪の風呂吹きや、
寒鰯の味噌酒粕鍋など、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」味噌の各種も楽しみいただけます。

1 月は、『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』の上澄みに、春の七草を混ぜ合わせた餡でいただく聖護院蕪の風呂吹きや、味噌と酒粕を合わせた芳香な鍋出汁を使った寒鰯の味噌酒粕鍋など、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。また、新年を祝し、2026 年 1 月 5 日（月）～10 日（土）まで 6 日間限定でお屠蘇をご提供いたします。

※ 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



〔先付〕

聖護院蕪の風呂吹き 焼き雲丹 金粉
春の七草と味噌の上澄み餡



〔新春祝い八寸〕

牡蠣味噌漬けのオイル煮 / 慈姑（くわい）と
海老芋のから揚げ / 芽キャベツと甘エビの塩麴和え
/ 子持ち昆布 / 芽甘草 / 焼き雲子 / 味噌もろみ



〔鍋物〕

寒鰯の味噌酒粕鍋 大浦牛蒡 下仁田葱 芹
京人参 厚揚げ



〔デザート〕

『CRAFT MISO 生糍』と丹波の黒豆のアイス
金柑蜜煮 『銀座鼓特選 禅 熟成赤糍』の
味噌ブラウニーケーキ

◆ 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 聖護院蕪の風呂吹き 焼き雲丹 金粉 春の七草と味噌の上澄み餡
旬の聖護院蕪を柔らかく、しっかり出汁を含ませて炊き、香ばしく焼いた雲丹を添えました。『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』の上澄みに春の七草を混ぜ合わせた餡と共にお召し上がり下さい。
- 新春祝い 牡蠣味噌漬けのオイル煮 / 慈姑（くわい）と海老芋のから揚げ /
八寸 芽キャベツと甘エビの塩麴和え / 子持ち昆布 芽甘草 / 焼き雲子 味噌もろみ
- お造り 旬の鮮魚の造り あしらい一通り
- お椀 蟹真丈 うぐいす菜 末広人参 椎茸 松葉柚子
- 握り 蝦夷鮑の握り 肝味噌乗せ
- 肉料理 宮崎県産尾崎牛のローストビーフ 味噌だまりの牛脂タレ 生胡椒
柔らかく、しっとりと仕上げたローストビーフを特製の味噌だまり牛脂タレとあわせてご提供いたします。生の胡椒を添えて、フレッシュな香りと共にお楽しみいただけます。
- 鍋物 寒鰯の味噌酒粕鍋 大浦牛蒡 下仁田葱 芹 京人参 厚揚げ
味噌と酒粕を合わせた芳香な鍋出汁で、脂の乗った旬の寒鰯をお召し上がり下さい。
- 酢の物 数の子 菜の花 長野県産グレミースミス 紅白なます 土佐酢
- 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 寒しじみ 九条葱 『銀座鼓特選 雅』
- デザート 『CRAFT MISO 生糍』と丹波の黒豆のアイス 金柑蜜煮
『銀座鼓特選 禅 熟成赤糍』の味噌ブラウニーケーキ

※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。

◆ 1月のおすすめワイン「マンズワイン」

「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・醸造技術によって、丁寧につくられた高品質のワインです。その中でも日本料理とのマリアージュを追求し、日本固有のぶどうを使い、新たな和の感性で醸造されたのが「あまつひ」です。ぶどうの品種は、赤ワインの「香紫」にはマスカットベリーA、白ワインの「しふく」には甲州が使用されています。

GINZA 鼓 KUKI の料理とともに楽しみいただくことで新しい和の世界を織り成します。

各種 グラス 2,200 円 ボトル 13,200 円（税込）



左) あまつひ 香紫
右) あまつひ しふく

《 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）

※年末年始休暇

2025 年 12 月 28 日（日）～2026 年 1 月 4 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