

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
7月コースのご案内
鮎の味噌寿司など初夏を感じられる八寸盛り合わせや、
鱧葛打ちのお椀他、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。

7月は、車海老焼き浸しや鮎の味噌寿司など初夏の味覚を盛り合わせた八寸や、旬の鱧を骨切りにし、葛打ちして、茗荷、加賀太胡瓜の千切りを盛り込んだ爽やかなお椀をはじめ、産地にこだわった厳選食材をふんだんに使った、当店では味わえない逸品をお届けいたします。



【先付】
冷やし冬瓜柔らか煮
紅ズワイ蟹 紅おろし新生姜



【八寸】
車海老焼き浸し トマトチーズほおずき盛り
鮎味噌寿司 ホタテ味噌燻製
ダビデオクラの味噌田楽 雲丹



【お椀】
鱧葛打ち 蕪 茗荷、加賀太胡瓜 胡麻



【強肴】
尾崎牛味噌発酵乳焼き 焼き賀茂茄子
万願寺唐辛子 ベビーリーフ
塩麴バジルドレッシング

◆ 季節のコース 極(きわみ) ¥19,800 (税込、別途サービス料 10%) ※要前日予約

- 先付 冷やし冬瓜柔らか煮 紅ズワイ蟹 館 おろし新生姜
 柔らかく煮て、たっぷり出汁を含ませた冬瓜を、「銀座鼓特選 禅甘口白糀」の上澄み出汁と旬の紅ズワイ蟹のほぐし身を合わせた館でお召し上がり下さい。
- 八寸 車海老焼き浸し / トマトチーズほおずき盛り / 鮎味噌寿司 / ホタテ味噌燻製
 ダビデオクラの味噌田楽 雲丹
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 鱧葛打ち 蕪 茗荷、加賀太胡瓜 胡麻
 旬の鱧を骨切りにし、葛打ちしました。茗荷、加賀太胡瓜の千切りを盛り込み、爽やかなお椀に仕立しました。
- 冷菜 鮑と夏野菜のゼリー寄せ ヤングコーン ズッキーニ トマト 枝豆 ジュンサイ
 柔らかく煮た鮑と、お出汁で炊いた夏野菜を彩り良く盛り付けました。
 2種類のジュレとともにさっぱりとお召し上がりください。
- 温物 サメガレイの味噌だまり煮付け 南瓜、牛蒡、スナップエンドウ 針生姜、カモジネギ
 脂の乗った北海道産サメガレイを味噌だまりで煮付けました。
 味噌のまろやかなコクと塩味がサメガレイの旨みを引き立てます。
- 強肴 尾崎牛味噌発酵乳焼き 焼き賀茂茄子 万願寺唐辛子 ベビーリーフ 塩麴バジルドレッシング
 ヨーグルトの漬け床で柔らかくした尾崎牛を「銀座鼓特選 雅」に漬け込み焼き上げました。
 発酵の力で柔らかくしっとり仕上げたお肉の旨みをお楽しみください。
- 酢の物 サザエ アロエベラ つるむらさき ラディッシュ からし酢味噌
- 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 とうもろこし モロヘイヤ 「銀座鼓特選 禅 熟成赤糀」
- 水物 白味噌アイス ブルーベリーソース掛け / 味噌最中 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。

◆「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

◇天然醸造・二年熟成「華(はな)」

二年長期熟成ならではの発酵の深みと、奥深くのびやかで芳醇な旨みも兼ね備えた天然醸造味噌

◇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、そして麴たっぷりの白粒味噌のまる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 17:30~22:30

定 休 日：第 2・4 月、日、祝日(夏季、GW、年末休みあり)

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:原、羅、松井、森山