

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

**味噌だまり天つゆをあわせた、夏の夜空をイメージした豆腐や夏野菜の先付や
熟成味噌の餡をかけた尾崎牛など、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。

7 月は、天の川をイメージした豆腐と旬野菜で夏の夜空を再現し、味噌だまり天つゆをあわせた先付
に始まり、香ばしく焼き上げ熟成味噌の餡をたっぷりとかけた尾崎牛など、産地にこだわった厳選食材
をふんだんに使用した、当店でしか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〕

天の川豆腐 味噌だまりつゆ 雲丹、
オクラ、パプリカ、ジュンサイ、山葵



〔八寸〕

石川子芋田楽 / 谷中生姜味噌漬け金華豚巻き /
帆立と無花果のピリ辛味噌和え /
焼き枝豆ととうもろこしのかき揚げ / 蛸味噌煮鬼灯盛り



〔焼き物〕

スズキ味噌若狭焼き 蓼の葉散らし
ゴーヤ煎餅 新ごぼう蒲鉾 味噌添え



〔強肴〕

尾崎牛と夏野菜の味噌餡掛け 絹姫茄子
万願寺唐辛子 ブッキーニ 山椒

◆ 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 天の川豆腐 味噌だまり天つゆ 雲丹、オクラ、パプリカ、ジュンサイ、山葵
天の川をイメージした豆腐と旬野菜で夏の夜空を再現し、見た目にも楽しい一品です。味噌だまりであわせた天つゆでさっぱりとお召し上がり下さい。
- 八寸 石川子芋田楽 / 谷中生姜味噌漬け金華豚巻き / 帆立と無花果のピリ辛味噌和え / 焼き枝豆ととうもろこしのかき揚げ / 蛸味噌煮鬼灯盛り
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 鮎風干し 冬瓜 はす芋 蛇の目ラディッシュ 新生姜
風干しして旨みを凝縮した鮎は、夏野菜とともに盛り合わせ、清涼感を感じていただけるお椀に仕立てました。
- お凌ぎ 車海老握り 味噌もろみ
- 焼き物 スズキ味噌若狭焼き 蓼の葉散らし ゴーヤ煎餅 新ごぼう蒲鉾 味噌添え
旬のスズキを味噌だまりの漬け出汁に漬け込んで焼きあげ、蓼の葉を散らし、滋味深く仕立てました。旬のあしらいとともに楽しみください。
- 強肴 尾崎牛と夏野菜の味噌餡掛け 絹姫茄子 万願寺唐辛子 ズッキーニ 山椒
柔らかく低温調理した尾崎牛を香ばしく焼き上げました。仕上げにたっぷりとかけた熟成味噌の餡でお召し上がりいただきます。
- 酢の物 蝦夷鮑 つるむらさき ビーツ 糸がき 土佐酢ジュレ
- 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 『銀座鼓特選 榊熟成赤糀』 コールラビ モロヘイヤ
- 水物 味噌ピスタチオアイス 水餅 黄な粉 味噌あんこ 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 スパークリング日本酒

暑い夏には、口当たりが軽く、後味がすっきりとしたスパークリング日本酒がおすすめです。GINZA 鼓 KUKI でもスパークリング日本酒を各種ご用意しております。

「黒龍 KOKURYU AWA 序」は黒龍酒造が認定した飲食店のみ販売可能な商品で、本場フランスのシャンパーニュ製法をもとに造られた1本です。また、人気の新政酒造からは「天蛙」、「天蛙クリアドライ」が入荷いたしました。



《 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