

**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**
旬の夏野菜の味噌上澄み寄せや、尾崎牛の冷しゃぶ仕立てなど、
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（ぎんざぐき）」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、旬の夏野菜を味噌の上澄みで寄せ、仕上げに出汁のシャーベットを盛り合わせた涼を感じる先付に始まり、味噌ごまたれや自家製ポン酢でいただく尾崎牛の冷しゃぶ仕立てなど、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]

味噌の上澄みの夏野菜寄せ

冬瓜 オクラ とうもろこし じゅんさい
雲丹 花穂 出汁露氷



[八寸]

ハモかまぼこ 梅肉 / 石川子芋塩蒸し /
枝豆腐 美味出汁 山葵 / 小茄子の味噌田楽
/ 車海老焼き浸し



[お椀]

コチ焼霜 潮仕立て 加賀太胡瓜
大葉 茗荷 振り柚子



[強肴]

宮崎県産尾崎牛の冷しゃぶ仕立て
ベビーリーフ ヤングコーン ズッキーニ
アスパラ ミニトマト湯剥き
味噌ごまたれ 自家製ポン酢 大根おろし 柚子胡椒

◆ 季節のコース 極（きわみ） ￥23,650（税込、別途サービス料10%）※要前日予約

- 先付 味噌の上澄みの夏野菜寄せ
 冬瓜 オクラ とうもろこし じゅんさい 雲丹 花穂 出汁露水
 旬の夏野菜を味噌の上澄みで寄せ、雲丹を添えました。仕上げに出汁を凍らせて削り、周りに盛り合わせて涼を楽しんでいただく一品です。
- 八寸 ハモかまぼこ 梅肉 / 石川子芋塩蒸し / 枝豆腐 美味出汁 山葵 /
 小茄子の味噌田楽 / 車海老焼き浸し
- お造り 旬の鮮魚三種盛り あしらい一式
- お椀 コチ焼霜 潮仕立て 加賀太胡瓜 大葉 茗荷 振り柚子
 夏の高級魚、コチを焼き霜にし、骨から時間をかけて抽出した出汁と一番出汁の潮仕立てでお召し上がりいただきます。千切りにした旬野菜とともに、爽やかさと旨みをご堪能ください。
- お凌ぎ 小肌の握り 味噌もろみ 柑橘味噌
- 焼き物 甘鯛の味噌若狭焼き 万願寺唐辛子焼き浸し 酢橘
- 強肴 宮崎県産尾崎牛の冷しゃぶ仕立て
 ベビーリーフ ヤングコーン ズッキーニ アスパラ ミニトマト湯剥き /
 味噌ごまたれ 自家製ポン酢 大根おろし 柚子胡椒
- 酢の物 大分県大入島オイスター 岩水雲 針生姜 白瓜 ラディッシュ 三杯酢
- 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 『銀座鼓特選 禅 熟成赤糀』新蓮根 かぶかんらん 九条葱
- デザート 『CRAFT MISO 生糀』アイス 水羊羹 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。

◆ 味噌で味わう「ベジタリアン寿司コース」

味噌で味わう新感覚の「ベジタリアン寿司コース」が7月よりスタートいたします。みずみずしい旬の野菜を、職人が厳選した熟成味噌や、味噌だまり・味噌もろみで寿司に仕立てました。味噌の旨みが野菜の繊細な味わいを引き立て、互いの風味を調和させながら、奥行きのある味わいを生み出します。一貫ごとに表情の異なる味噌と野菜のマリアージュをお楽しみください。

「ベジタリアン寿司コース」 ¥18,150（税込）

- ・先付
- ・旬の野菜寿司 5貫
- ・揚げ物または焼き物
- ・旬の野菜寿司 6貫
- ・味噌汁
- ・甘味



◆ 価格改定のお知らせ

2026年7月1日より、コース内容の刷新に伴い、料金を改定いたします。

【改定日】2026年7月1日（水）ご来店分より

【新料金】（料金は全て税込、別途サービス料10%）

- ・「極」コース ¥23,650
- ・「和」コース ¥18,150
- ・「ランチ」コース ¥12,100
- ・「瑞」コース（ビーガン・ベジタリアンコース） ¥23,650
- ・「彩」コース（ビーガン・ベジタリアンコース） ¥18,150

《 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