

**発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン
GINZA 鼓 KUKI 6月コースのご案内**
水無月豆腐ととうもろこしに『CRAFT MISO 生糀』を合わせたすり流しや
鰻の握りなど、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。

6月は、クリームチーズと牛乳を使い水無月に見立てた豆腐と旬のとうもろこしに『CRAFT MISO 生糀』を合わせたすり流しに始まり、薬味味噌もろみでいただく鰻の握りなど、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】

水無月豆腐 とうもろこしと『CRAFT MISO 生糀』の
すり流し 子メロン キャビア



【八寸】

味噌の上澄みの雲丹寄せ /
焼きヤングコーン醤油一塗り / 味噌だまりのうざく
/ ズッキーニと華海老の天麩羅 / 茗荷甘酢



【お凌ぎ】

大分県産関鰻の握り 薬味味噌もろみ



【強肴】

宮崎県産尾崎牛のステーキ 山椒 塩 /
賀茂茄子田楽 万願寺唐辛子焼き浸し

◆ 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 水無月豆腐 とうもろこしと『CRAFT MISO 生糀』のすり流し 子メロン キャビア
水無月に見立てた豆腐は、クリームチーズと牛乳で仕立てました。旬のとうもろこしと『CRAFT MISO 生糀』のすり流しとともにお召し上がりください。
- 八寸 味噌の上澄みの雲丹寄せ / 焼きヤングコーン醤油一塗り /
味噌だまりのうさく / ズッキーニと華海老の天麩羅 / 茗荷甘酢
- お造り 旬の鮮魚三種盛り あしらい一式
- お椀 ハモ葛打ち 冬瓜 じゅんさい つる菜
- お凌ぎ 大分県産関鮎の握り 薬味味噌もろみ
- 焼き物 長野県産天竜鮎の塩焼き 蛇腹胡瓜 蓼おろし
旬の鮎をシンプルに塩焼きにしました。焼く直前まで泳いでいた新鮮な鮎を、蓼香る大根おろしでお楽しみください。
- 強肴 宮崎県産尾崎牛のステーキ 山椒 塩 / 賀茂茄子田楽 万願寺唐辛子焼き浸し
- 酢の物 アワビ柔らか煮 若芽 土佐酢ジュレ 振り柚子
- 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 雅』焼き茄子 三つ葉
- デザート 甘酒アイス 枇杷蜜煮 白ワインゼリー さくらんぼ

※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。

◆ 「KIRINOKA VINEYARDS & WINERY」 メーカーズディナー開催（要予約）

「KIRINOKA VINEYARDS & WINERY」（キリノカ ヴィンヤーズ アンド ワイナリー）は、長野県上伊那郡辰野町小野に 2024 年に誕生したワイナリーです。代表の沼田実氏は、世界最大のワイン教育機関 WSET の最上位資格「WSET Diploma level4」を 2005 年に日本開催の試験にて初めて取得し、ワインスクール講師や他社ワイナリーの立ち上げ・醸造にも携わりました。ピノ・ノワールの栽培に適した土地を 20 年かけて探し、たどり着いた土地である小野で最高品質のワイン造りを行っています。当日は、ワイン造りへの想いや、ワイナリー設立までの歩みについてお話しいただきます。

日時：2026 年 8 月 28 日（金）18:30～（18:00 開場）

会費：25,000 円（別途 消費税・サービス料 各 10%）

提供内容：季節の特別コースとワイン 6 アイテム

- ・杜音 おごっそ ペール・オレンジ スリー・アミーガス 2025
- ・M.D. リースリング 2025
- ・M.D. ピノ・ノワール 2025
- ・メゾン・ド・キリノカ シャルドネ キュヴェ白鷗 2024
- ・ドメヌ・キリノカ ピノ・ノワール ロゼ キュヴェ鴉羽 2025
- ・ドメヌ・キリノカ ピノ・ノワール キュヴェ善知鳥 2025



《 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