

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI

3月コースのご案内

針柚子を添えた蛍烏賊のみそだまり沖漬けや
鱈と春野菜に味噌だれをかけて蒸し焼きにした奉書焼きなど、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。

3月は、針柚子を添えた蛍烏賊のみそだまり沖漬けや、ワカサギー夜干しと春椎茸の味噌漬け焼きなどを盛りつけた八寸をはじめ、『CRAFT MISO 生糀』を使った味噌だれをかけて蒸し焼きにした鱈と、春野菜を奉書で包んだ島根の郷土料理である奉書焼きなど、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をお届けいたします。



[先付]

鯛白子豆腐と大豆出汁で仕立てたお味噌の上澄み
餡 木の芽



[八寸]

蛍烏賊みそだまり沖漬け 針柚子 /
ワカサギー夜干しと春椎茸の味噌漬け焼き
バイ貝旨煮 / タラの芽薄巻き / 三色団子味噌田楽



[焼き物]

鱈と春野菜の『CRAFT MISO 生糀』味噌だれ奉書焼き
三つ葉 ラディッシュ浅漬



[強肴]

尾崎牛のステーキ 雲丹味噌ソース
生雲丹 山葵
焼き新玉ねぎ スナッフエンドウ マッシュポテト

◆ 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 鯛白子豆腐と大豆出汁で仕立てたお味噌の上澄み餡 蕨 木の芽
鯛の白子をくず粉と練り上げ豆腐にしました。蕨と木の芽を添え、春を感じていただける温かい先付けです。
- 八寸 蛭烏賊みそだまり沖漬け 針柚子 / ワカサギ一夜干しと春椎茸の味噌漬け焼き
バイ貝旨煮 / タラの芽薄巻き / 3色団子味噌田楽
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 桜鯛桜葉むし 蕪 ごごみ
- お凌ぎ 煮蛤の握り 味噌だまり煮詰め
- 焼き物 鰯と春野菜の『CRAFT MISO 生糶』味噌だれ奉書焼き 三つ葉 ラディッシュ浅漬け
鰯と春野菜を奉書で包み、味噌だれをかけて蒸し焼きにしました。
奉書焼きは、島根の郷土料理で、江戸時代に漁師がたき火の灰で蒸し焼きにした物を藩主が所望し、灰がついたままではお粗末とあって、奉書に包んで差し上げた事がはじまりと言われています。
- 強肴 尾崎牛のステーキ 雲丹味噌ソース 生雲丹 山葵
焼き新玉ねぎ スナップエンドウ マッシュポテト
シンプルに焼き上げた尾崎牛のステーキを、雲丹と『銀座鼓特選 禅 甘口白糶』で仕上げたソースとともにお召し上がりください。
- 酢の物 赤貝 布海苔 独活(ウド) 菜の花 辛子酢味噌
- 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 浅利 浅葱 『銀座鼓特選 雅』
- 甘味 味噌アイスを使ったパフェ
『CRAFT MISO 生糶』アイス 白玉団子 季節のフルーツ
天豆(ソラマメ)のムース 黒蜜 エディブルフラワー

※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 SIX CLOVES WINES メーカーズディナー開催(要予約)

カリフォルニアでワイン造りの夢に挑む創業者の平林 園枝氏をゲストにお招きして、SIX CLOVES (シックス・クロウズ)の魅力とワイン造りにかける情熱をお伝えするメーカーズディナーを開催いたします。

発酵と熟成をテーマに、四季折々の食材を巧みに扱ったお料理と、日本初お披露目のジンファンデル、既に完売している希少なバックヴィンテージのシャルドネなどとのリアージュで、GINZA 鼓 KUKI ならではの体験をしていただけます。

日時:3月15日(土)18:00～ (17:30 開場)

会費:¥33,000(税込、サービス料込)

※ご予約・お問い合わせは店舗までお電話ください。

当日のワイン:

2021 アルダー・スプリングス・ヴィンヤード/シャルドネ

2018 リンダ・ヴィスタ・ヴィンヤード/シャルドネ

2022 リンダ・ヴィスタ・ヴィンヤード/シャルドネ

2021 アルダー・スプリングス・ヴィンヤード/ピノ・ノワール

2022 バフ・ヴェール・ランチ/ピノ・ノワール

2022 カスタノン・ヴィンヤード/ジンファンデル



《 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