

**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**
味噌の上澄み餡とともに味わう うすいまめ豆腐の先付けや、
旬の魚モロコの味噌漬け焼きなど、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」味噌の各種も楽しみいただけます。

3月は、春の風物詩であるうすいまめの豆腐を、熟成味噌の上澄み餡とともに味わう先付けに始まり、ホタルイカ味噌だまり沖漬けや旬の魚モロコの味噌漬け焼き、春ウドと赤貝の酢味噌和えなどを盛りつけた八寸など、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]

うすいまめ豆腐 浅利 蕨 花弁百合根
熟成味噌の上澄み餡



[八寸]

ホタルイカ味噌だまり沖漬け 針柚子 / モロコの味噌漬け焼き / 尾崎牛ローストビーフ 発酵柑橘味噌 / 新じゃが芋素揚げ 桜塩 / 春ウドと赤貝の酢味噌和え



[焼き物]

鱈皮目焼き うるい ごとみ 木の芽餡



[デザート]

桜と味噌のブランマンジェ 苺 / ほうじ茶のラングドシャ 季節の果物

◆ 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 うすいまめ豆腐 浅利 蕨 花卉百合根 熟成味噌の上澄み餡
旬のうすいまめをペーストにし、練り上げて豆腐にしました。浅利の旨みと蕨のほろ苦さを合わせ、熟成味噌の上澄み餡とともにお召し上がり下さい。
- 八寸 ホタルイカ味噌だまり沖漬け 針柚子 / モロコの味噌漬け焼き
尾崎牛ローストビーフ 発酵柑橘味噌 / 新じゃが芋素揚げ 桜塩
春ウドと赤貝の酢味噌和え
- お造り 旬の鮮魚三種盛り あしらい一式
- お椀 蛤の若竹椀 木の芽
やわらかい筍の穂先と蛤を合わせた旨みたっぷりのお椀です。出汁の風味と木の芽の香りもお楽しみ下さい。
- お凌ぎ 春鯛昆布締め握り 味噌もろみ
- 焼き物 鱈皮目焼き うるい ごとみ 木の芽餡
鱈の皮目をパリッと焼き、身はやわらかく仕上げました。山菜と木の芽の餡と合わせ、春の芽吹きを感じていただけます。
- 酢の物 鳥貝 菜の花 じゃばら胡瓜 針生姜 ラディッシュ 土佐酢
- 強肴 宮崎県産尾崎牛の味噌漬け焼き 蒸し春キャベツ 椎茸 タラの芽
- 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 揚げ新玉ねぎ 江戸小松菜 『銀座鼓特選 禅 甘口白糀』
- デザート 桜と味噌のブランマンジェ 苺 / ほうじ茶のラングドシャ 季節の果物

※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。

◆ 「岩清水 Kiseki2008」 とショコラのペアリング

長野県の井賀屋酒造場の日本酒「岩清水 Kiseki2008」は、2008年に搾った酒を、生酒のままマイナス5度以下で貯蔵し、出荷に合わせて火入れを行っています。商品名の「Kiseki」は、氷温のなかでただ黙々と歳月を受け止めてきた、その時間の積み重ねが描いた長い“軌跡”と、今なお美しく、深い味わいをたたえて存在していること自体が、かけがえのない“奇跡”であることから、ふたつの意味を重ねて名づけられました。

熟成がもたらしたカカオやナッツを思わせる香り、やわらかな味わいと静かに余韻が続くこの日本酒にペアリングして提供するのは、「岩清水 Kiseki2008」を使用したトリュフショコラ。ショコラがほどけ、酒が広がり、ゆっくりと心がほどけていく—そんな、特別な夜のための組み合わせです。



《 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