

**発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン
GINZA 鼓 KUKI 5 月コースのご案内**
筍味噌田楽や稚鮎味噌から揚げなど、味噌料理を盛り合わせた八寸や
兜ちらし寿司他、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。

5 月は、筍味噌田楽や稚鮎味噌から揚げ、蛸烏賊味噌煮など、旬の食材の味噌料理を盛り合わせた八
寸に始まり、端午の節句にちなんだ彩り豊かな兜ちらし寿司など、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〕

北海道産グリーンアスパラ豆腐 味噌ジュレ
白神生ハム エイディブルフラワー



〔八寸〕

筍味噌田楽 / 稚鮎味噌から揚げ /
このわた 長芋 花穂 / しろ菜と桜海老のお浸し
/ 蛸烏賊味噌煮 こごみ 味噌だまり



〔お凌ぎ〕

兜ちらし寿司 味噌もろみ 車海老 天豆
錦糸玉子 昆布佃煮 サーモン



〔強肴〕

尾崎牛塩麴漬け焼き 新じゃが芋挟み揚げ
ヤングコーン こしあぶら黄身香煎

- ◆ **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** 北海道産グリーンアスパラ豆腐 味噌ジュレ 白神生ハム エイディブルフラワー
北海道産のグリーンアスパラをペーストにして、くず粉と練り上げ豆腐にしました。
秋田県産の白神生ハムを叩いて、お味噌のジュレと天に盛った涼やかな先付です。
- 八寸** 筍味噌田楽 / 稚鮎味噌から揚げ / このわた 長芋 花穂 /
しろ菜と桜海老のお浸し / 蛭烏賊味噌煮 こごみ 味噌だまり
- お造り** 本日のお造り あしらいいー通り
- お椀** 九絵葛打ち 玉子豆腐 あやめ独活（ウド） 木の芽
淡泊な味わいの九絵を葛打ちし、玉子豆腐とお楽しみ頂きます。独活は五月の花、
菖蒲をイメージしました。木の芽の香りやお出汁の風味もお楽しみください。
- お凌ぎ** 兜ちらし寿司 味噌もろみ 車海老 天豆 錦糸玉子 昆布佃煮 サーモン
- 焼き物** 煮穴子味噌だまり焼き 有馬山椒 谷中生姜
島根県産の穴子を味噌だまりと共に柔らかく煮、香ばしくふっくらと焼き上げました。
- 強肴** 尾崎牛塩麴漬け焼き 新じゃが芋挟み揚げ ヤングコーン こしあぶら黄身香煎
尾崎牛を塩麴に漬け込みしっとりと柔らかく焼き上げました。付け合わせの旬の
野菜はそれぞれの調理方法を変えてお楽しみいただきます。
- 酢の物** 狼桃（高知県四万十産のトマトの品種） 海ぶどう 茹で栄螺 丘ひじき 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。
- 留椀** 豆腐 三つ葉 『銀座鼓特選 雅』
- 水物** 味噌ようかん
味噌アイス 奥出雲はじかみ（実山椒）掛け
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。

◆ 『晴れのち糀』GINZA 鼓 KUKI オリジナルドリンク

ひかり味噌が、3月に発売した新感覚甘酒『晴れのち糀』を使用した、GINZA 鼓 KUKI オリジナルドリンクを、5～6月の期間限定でご提供いたします。モスコミュールとジンジャーの甘酒2種を取り揃えております。

◇ ジンジャーの甘酒

『晴れのち糀』の酸味を残しつつ、生姜とスパイスを効かせることで、どこかホッとさせる懐かしさを感じる味わいのノンアルコールドリンクです。



◆ 新感覚甘酒『晴れのち糀』

酸味爽やかな新感覚甘酒『晴れのち糀』は、通常の甘酒作りでは使わない“白麹”を使用しています。白麹が作り出すクエン酸の酸味と自然な甘さが特長です。2倍濃縮タイプなので、水や炭酸水以外にもお酒などで割って自分好みに楽しめ、日常のさまざまなシーンにおいてカラダとココロを晴らします。

※ 『晴れのち糀』公式ブランドサイト：<https://www.hikarimiso.co.jp/harenochikoji/>

《 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）

※ GW休暇は2025年4月27日（日）から5月6日（火）まで

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