

**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**
味噌の上澄みジュレとともにいただく、トマトの冷たい炊きものや
スズキの木の芽若狭焼きなど、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」味噌の各種もお楽しみいただけます。

5月は、旨みを凝縮した味噌の上澄みジュレとともにいただく、トマトの冷たい炊きものに始まり、旬の魚スズキの木の芽若狭焼き、『銀座鼓特選 禅 熟成赤靴』のおおさの味噌汁など、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】

煮トマト冷製仕立て
北海道十勝産生ハム出汁の味噌ジュレ
からし菜



【八寸】

姫サザエ旨煮 / 椎茸と加賀太胡瓜の味噌和え /
桜海老と新玉ねぎのかき揚げ 三つ葉 /
アスパラガス酒盗黄身焼き /
信州サーモンの燻製タラの芽巻き



【焼き物】

スズキの木の芽若狭焼き 皮つきヤングコーン
谷中生姜 酢橘



【デザート】

自家製バニラアイスクリーム 味噌キャラメル
北海道産キヌアのパフ / よもぎのサブレ 季節のフルーツ

◆ 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 煮トマト冷製仕立て 北海道十勝産生ハム出汁の味噌ジュレ からし菜
生ハムを一番出汁に漬け込んだ贅沢なお出汁で、旬のトマトを炊き含ませた冷たい炊きものです。旨みを凝縮した味噌の上澄みジュレとともに、さっぱりとお召し上がりください。
- 八寸 姫サザエ旨煮 / 椎茸と加賀太胡瓜の味噌和え / 桜海老と新玉ねぎのかき揚げ
三つ葉 / アスパラガス酒盗黄身焼き / 信州サーモンの燻製タラの芽巻き
- お造り 旬の鮮魚三種盛り あしらい一式
- お椀 野菜出汁仕立て 帆立真丈 焼き茄子 絹さや 酢橘
野菜の旨みが凝縮したお出汁と一番出汁を合わせ、コクと余韻のある味わいに仕上げました。軽やかな帆立の真丈と合わせた旨みたっぷりのお椀です。
- お凌ぎ 炙り煮穴子の握り 味噌だまりつめ
- 焼き物 スズキの木の芽若狭焼き 皮つきヤングコーン 谷中生姜 酢橘
- 強肴 宮崎県産尾崎牛のローストビーフ / 新じゃが芋のマッシュ クレソン 味噌牛脂タレ
- 酢の物 毛蟹 菖蒲うど 海ぶどう しろ菜 蟹酢
- 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』 あおさ海苔 豆腐 三つ葉
- デザート 自家製バニラアイスクリーム 味噌キャラメル 北海道産キヌアのパフ /
よもぎのサブレ 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。

◆ ノンアルコールドリンクのペアリング

お酒を飲まない方でも、お料理とのマリアージュを楽しめるノンアルコールドリンクのペアリングをご提案いたします。

お茶をベースにした、飲み疲れしない繊細な味わいで軽やかに楽しめるドリンクから、リッチな果実感とハーブやスパイスの上品なアロマで余韻が続くドリンクなど、料理の魅力を引き出すノンアルコールドリンクのペアリングが特別な日を彩ります。

金額：4 グラス／¥3,500～（消費税、サービス料別途 10%）

※毎月の食材に合わせてドリンク内容を変更する場合がございます。



《 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）

GW 休 暇：2026 年 5 月 4 日（月）～6 日（水）

※ 2026 年 5 月 12 日（火）は休業日

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