

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
11月コースのご案内
土曜日限定ランチコースの提供も開始

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います。10月に開始した土曜日限定のランチコースでは、産地や旬にこだわった食材を使用したコース料理をお得にご提供します。

11月は、長期熟成味噌『銀座鼓特選 雅』の上澄みで仕立てた鍋だしでいただく、のどぐろと木耳の味噌しゃぶしゃぶをはじめとした、当店でしか味わえない逸品をお届けします。



【八寸】

北寄貝と芹のお浸し 河豚茶碗蒸し
寒諸子姿焼き 栗真丈いが栗見立て
蛇籠蓮根盛り 揚げ銀杏 ばち子炙り



【お造り】

本日のお造り
あしらい一通り



【お椀】

鯛砵巻き 名残り松茸
いちよう南瓜 木の芽 針生姜



【小鍋】

のどぐろと宮崎県産座布団木耳の
味噌しゃぶしゃぶ
『銀座鼓特選 雅』上澄み ささがき牛蒡
笹打ちねぎ 舞茸 静むらさき

◆季節のコース 極(きわみ) ¥18,150 (税込、別途サービス料 10%) ※要前日予約

- 先付 聖護院蕪風呂吹き 『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』柚子味噌
鮑を炊いただしで蕪を炊き、旨みをたっぷり含ませ柔らかく仕上げました。
- 八寸 北寄貝と芹のお浸し / 河豚茶碗蒸し / 寒諸子姿焼き / 栗真丈いが栗見立て
蛇籠蓮根盛り 揚げ銀杏 ばち子炙り
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 鯛砵巻き 名残り松茸 いちよう南瓜 木の芽 針生姜
桂剥きにした大根で鯛の身を巻き、炊き上げたものを名残りの松茸と合わせました。
鯛の旨みと松茸の香りをご堪能ください。
- お凌ぎ 尾崎牛ローストビーフ山葵巻き 味噌もろみ
千切りにした山葵とローストビーフ、味噌もろみを使った海苔巻きです。山葵の香りや
海苔の食感をお楽しみいただけます。
- 焼き物 甘鯛味噌若狭焼き 酢取り茗荷
味噌だまりを使っただしに甘鯛を漬け込み香ばしく焼き上げました。風味の良い甘鯛と
味噌だまりの深い味わいを感じていただけます。
- 口直し フィンガーライムのグラニテ
- 小鍋 のどぐろと宮崎県産座布団木耳の味噌しゃぶしゃぶ 『銀座鼓特選 雅』上澄み
ささがき牛蒡 笹打ちねぎ 舞茸 静むらさき
『銀座鼓特選 雅』の上澄みで作った鍋だしで、脂が乗ったのどぐろと肉厚な木耳をご堪能いただき
ます。沸いただしにくぐらせた静むらさきの鮮やかな緑色は、見た目にも美しく、変化も楽しめるお鍋
です。
- 酢の物 柿と鮑の白和え柿釜盛り 結び三つ葉 春菊 松の実
- 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 大なめこ 九条ねぎ 『銀座鼓特選 華』
- 甘味 いちご味噌アイス 季節のフルーツ べにはるかの味噌スイートポテト

※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。

◆ 土曜日限定「季節のランチコース」提供開始

土曜日限定のランチタイムの営業が始まりました。休日のランチをゆっくりお過ごしくださいながら、季節のコース料理をお召し上がりいただけます。

営業時間：11:30～14:00

季節のランチコース全 7 品（先付け、お造り、お椀、小鍋、ご飯、留椀、甘味）

¥11,000（税込、別途サービス料 10%）※要前日予約

◆ GINZA 鼓 KUKI ワインフェア 「KENZO ESTATE」

日時：11月20日（月）～ 12月2日（土）

会費：¥16,500 税込（別途サービス料 10%）※料理は別途コースをご予約ください

内容：グラスワイン 5 種



GINZA 鼓 KUKI では、毎回テーマを決めて不定期でワインフェアを開催しています。今月のテーマは「KENZO ESTATE」。カプコンの創業者でもある辻本憲三氏が、世界的なワインの産地カルフォルニア州ナパヴァレーに立ち上げたワイナリー。豊かな自然に囲まれた葡萄畑から、世界最高峰の葡萄栽培家・醸造家とともに生み出したワインは、世界的ワインブランドとして、今、急速に知名度が上がりつつあります。今回は、フラッグシップである「紫鈴」を含む「KENZO ESTATE」のワインから味噌との相性もよい 5 アイテムをお選びいただけます。

GINZA 鼓 KUKI のコンセプトである発酵と熟成を、季節の食材と厳選されたワインとの美食体験にてご堪能いただけます。

また、本フェアを 2 名以上ご予約いただくと、「KENZO ESTATE」グレートハーベストフェアの抽選カードを 1 枚プレゼントいたします。※ご予約の先着順で予定枚数に達し次第、終了となります。

詳細はこちら：https://shop.kenzoestate.jp/user_data/15th_anniversary/great-harvest-fair.php

《 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 11:30～14:00/ディナー 17:30～22:30

定休日：第 2・4 月、日、祝日（夏季、GW、年末休みあり）

席 数：20 席（カウンター 6 席、テーブル 8 席、個室 6 席）

ソーシャルディスタンスを確保してご案内いたします。

HP : <https://ginzakuki.com/>

Instagram: https://www.instagram.com/ginza_kuki/

Facebook: <https://www.facebook.com/ginzakuki/>



<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:原、長尾、森山、福田

TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail:hikarimiso@vectorinc.co.jp