

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
「CRAFT MISO 生糀」で漬けた真魚鰹味噌漬け焼きや、
尾崎牛味噌しゃぶしゃぶ他、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。

11月は、ひかり味噌の人気商品『CRAFT MISO 生糀』で漬けた旬の真魚鰹味噌漬け焼きや、『銀座鼓特選雅』の上澄み出汁でいただく尾崎牛味噌しゃぶしゃぶをはじめ、産地にこだわった厳選食材をふんだんに使用した、当店でしか味わえない逸品をお届けいたします。



[先付]
聖護院蕪と美桜鶏の炊き合わせ
三つ葉 玉味噌掛け



[八寸]
姫大根 自家製もろみ味噌
スルメイカの味噌塩辛 散らし花穂
芹とズワイガニのお浸し 鮑柔らか煮
公孫樹丸十(银杏薩摩芋)レモン煮 自家製唐墨 菊芋



[焼き物]
大分県産大入島オイスター
真魚鰹味噌漬け焼き
酢取り蓮根 昆布土佐和え



[鍋物]
尾崎牛味噌しゃぶしゃぶ 白菜 名残り松茸
江戸小松菜 姫人参
ささがき牛蒡 笹打ち葱
『銀座鼓特選 雅』上澄み鍋出汁

◆ 季節のコース 極(きわみ) ¥19,800 (税込、別途サービス料 10%) ※要前日予約

- 先付 聖護院蕪と美桜鶏の炊き合わせ 三つ葉 玉味噌掛け
旬の聖護院蕪と南アルプス連峰の大自然で育った美桜鶏を炊き上げました。
旨みたっぷりの先付けは、塩味を抑え優しい味わいに調理したお味噌と共にお召上がりください。
- 八寸 姫大根 自家製もろみ味噌 / スルメイカの味噌塩辛 散らし花穂 / 芹とズワイガニのお浸し
鮑柔らか煮 公孫樹丸十(银杏薩摩芋)レモン煮 / 自家製唐墨 菊芋
- お造り 海の物 旬の鮮魚 あしらい一式
山の物 宮崎県産座布団木耳 ポン酢
- お椀 焼き雲子清仕立て 海老芋 松葉柚子 青味野菜一文字
丸々太った雲子を香ばしく焼き上げました。一番出汁の風味と柚子の香りとお楽しみ下さい。
- お凌ぎ 徳島県産酢橘獅子握り 味噌もろみ
- 焼き物 大分県産大入島オイスター
真魚鰹味噌漬け焼き 酢取り蓮根 昆布土佐和え
大分県佐伯市産の大入島オイスターをシンプルに焼き上げました。甘みが特徴の『CRAFT MISO 生糀』で漬けた旬の真魚鰹と共にお楽しみください。
- 鍋物 尾崎牛味噌しゃぶしゃぶ 白菜 名残り松茸 江戸小松菜 姫人参
ささがき牛蒡 笹打ち葱 「銀座鼓特選雅」上澄み鍋出汁
程よい脂で身質の柔らかい尾崎牛もも肉を、『銀座鼓特選 雅』の上澄み出汁でしゃぶしゃぶにして頂く一皿です。
- 酢の物 半生節と笹身のサラダ仕立て
冬キャベツ ベビーリーフ ラディッシュ ポン酢ドレッシング
- 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 九条葱 『銀座鼓特選 華』
- 甘味 甘酒と林檎のアイス 柿と味噌のパウンドケーキ
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。

◆ GINZA 鼓 KUKI 新規取り扱いワイン

サンセット・セラーズのワイン 2 種の取り扱いを始めます。

◇ カベルネ・ソーヴィニオン ナパ・ヴァレー オークヴィル 2018 ¥26,400(税込)

ナパ・ヴァレーの名だたるワイナリーが軒を連ねるオークヴィル地区で育った本格的なカベルネ・ソーヴィニオン。高級ワイナリーにも提供する最上級の葡萄を使い、フレンチオークの新樽とニュートラル樽で丁寧な仕上げ。4年という長い熟成期間を経たサンセット・セラーズ至高のプレステージキュヴェ。

◇ ムーン・ライト シャルドネ 2021 ¥17,600(税込)

サンセット・セラーズの定番シャルドネは温暖な内陸地に広がる葡萄畑で育った太陽を詰め込んだかのような華やかなシャルドネ。アプリコットの香りが際立ち、フルーティーでまろやかな口当たり。適度な樽のニュアンスと、キレのある酸味があり、バランスの取れたシャルドネ。どんな食事にも合うフードフレンドリーなワイン。

《SUNSET CELLARS (サンセット・セラーズ)》

サンセット・セラーズはカリフォルニア州スヌーンヴァレーにあるワイナリー。創業者で現ワイン・メーカーであるダグラス・スパークスとカツコ・スパークス夫妻がサンフランシスコ・サンセット地区にある自宅ガレージで1987年に創業した小規模生産のクラフトワイナリー。ワイナリーの名前は創業地であるサンセット地区に由来。

カベルネ・ソーヴィニオン ナパ・ヴァレー オークヴィル 2018(左)▶
ムーン・ライト シャルドネ 2021(右)



《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 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)

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