

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

**牡蠣の味噌茶碗蒸しなど旬の料理を盛り合わせた八寸や、
自家製味噌中濃ソースでいただく尾崎牛のパン粉揚げなど、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、牡蠣の味噌茶碗蒸しなど旬の料理を盛り合わせた八寸や、自家製の味噌中濃ソースでいただく尾崎牛のパン粉揚げなど、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



【八寸】

香住蟹 蟹味噌 栗煎餅 / 長野県産「バイリング」
（はくれい茸）炭火焼き / バイ貝旨煮 / 牡蠣の味噌
茶碗蒸し / 壬生菜といくらのとろろ和え



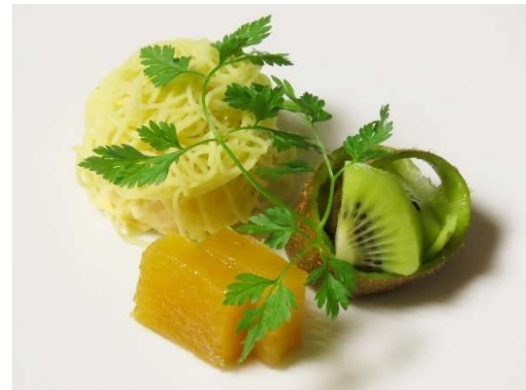
【お椀】

甘鯛昆布締め松茸椀 焼き茄子含ませ
酢橘 鬆葱



【揚げ物】

宮崎県産尾崎牛のパン粉揚げ 自家製味噌
中濃ソース 苳苳薑（ちしゃとう） 銀杏



【甘味】

味噌モンブランアイス 柿寄せ寒天
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 愛媛県産「伊予美人里芋」煮 美桜鶏ぼんじり 柚子味噌掛け 振り柚子
白くきめ細やかな肉質、強い粘りと濃厚な甘みが特徴の伊予美人里芋をぼんじりと炊き上げました。しっかりとした出汁で炊き食材それぞれの良さを引き出しました。柚子の香るお味噌とお召し上がり下さい。
- 八寸 香住蟹 蟹味噌 栗煎餅 / 長野県産「バイリング」（はくれい茸）炭火焼き / バイ貝旨煮 / 牡蠣の味噌茶碗蒸し / 壬生菜といくらのとろろ和え
- お造り 旬の鮮魚三種盛り あしらい一通り
- お椀 甘鯛昆布締めめの松茸椀 焼き茄子含ませ 酢橘 髭葱
旬の甘鯛を昆布締めにし旨みを凝縮させ蒸し上げました。秋の食材と合わせた滋味深いお椀をご堪能ください。
- お凌ぎ 芭蕉梶木握り 味噌もろみ
- 揚げ物 宮崎県産尾崎牛のパン粉揚げ 自家製味噌中濃ソース 萵苣（ちしゃとう） 銀杏
高温でカリッと揚げた尾崎牛を、動物性の食材を使ってない自家製のビーガン味噌中濃ソースでお召し上がり下さい。濃縮された野菜のソースと牛の旨みの調和をお楽しみいただけます。
- 鍋物 クエの味噌しゃぶしゃぶ 『銀座鼓特選 雅』上澄み出汁 味噌胡椒たれ
宮崎県産座布団木耳 芹 豆腐 笹打ち葱 ささがき牛蒡 柚子胡椒
クエと旬野菜を味噌の上澄みの出汁でお召し上がりいただきます。野菜、クエ、味噌が一体となり、旨みたっぷりの鍋になりました。
- 酢の物 帆立貝 カリフローレ トレビス 焼き平茸 梨の合わせ酢
- 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 純粋金華豚の豚汁 九条葱 『銀座鼓特選 禅 熟成赤糀』
大根、人参、椎茸、生姜、蒟蒻、白葱 揚げ茄子 豆腐 九条葱
- 甘味 味噌モンブランアイス 柿寄せ寒天 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。

◆ 「KENZO ESTATE」メーカーズディナー開催（要予約）

カリフォルニアワインの生産地として名高いナパ・ヴァレーにて世界最高峰のワイン造りを目指すケンゾーエステイト社。9月に発売したセミヨン100%のスパークリングワイン「蓮 ren」の新ヴィンテージリリースを記念し、メーカーズディナーを開催いたします。当日は、同社にてワインエキスパートの資格を持つ江口 凌氏が、ワインやワイナリーの魅力をお伝えします。

四季折々の食材に味噌を巧みに扱った料理と、ケンゾー エステイトのエレガンスを極めたワインの特別なペアリングをお楽しみください。

日時：11月21日（金）18：30～（18：00 開場）

会費：¥44,000（税込、別途サービス料10%）

※ご予約・お問い合わせは店舗までお電話ください。



◆ GINZA 鼓 KUKI ビーガン・ベジタリアンメニュー

旬の素材のおいしさを堪能するビーガン・ベジタリアンコースもご用意しております。海外からのお客さまにも好評をいただいています。

◇ 季節のベジタリアン・ビーガンコース「瑞（みずほ）」

全11品 ¥21,450（税込、別途サービス料10%）

和食の技を駆使した贅沢なフルコースです。

◇ 季節のベジタリアン・ビーガンコース「彩（さい）」

全9品 ¥16,500（税込、別途サービス料10%）

気軽にお試しいただけるショートコースです。



《 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