

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
10月コースのご案内
5周年記念の特別期間限定メニューを提供

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」(ぎんざぐき)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。

「GINZA 鼓 KUKI」は2023年10月で開店5周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝を込めて5周年記念の特別コースをご用意しました。産地にこだわった厳選食材をふんだんに使った、1カ月間限定のコース料理です。

うに味噌と一緒に香ばしく焼き上げた伊勢海老や、『銀座鼓特選』味噌と山椒でシンプルに召し上がっていただく尾崎牛のステーキなど、当店でしか味わえない逸品をお届けします。



【八寸】

紅葉煎餅 南瓜 さつまいも
鮭親子和え 針柚子
揚げ蟹真丈 菊花大根 鮑柚子味噌
チーズ西京漬け



【お椀】

旬のきのこ車海老 大山鶏の土瓶蒸し
松茸 鮑茸 舞茸 たもぎ茸 柿えのき
銀杏 百合根 三つ葉 すだち



【焼き物】

伊勢海老うに味噌焼き



【強肴】

尾崎牛ステーキ 松茸 蛇籠蓮根
『銀座鼓特選』味噌三種 山椒

◆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 九絵かぶら蒸し 百合根 むかご スナッフエンドウ
『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』上澄み餡 散らし菊花
旬を迎えた九絵を、おろした蕪とともに蒸し、甘みを引き立てました。小角に切った彩り豊かな野菜との食感の違いもお楽しみいただけます。
- 八寸 紅葉煎餅 南瓜 さつまいも / 鮭親子和え 針柚子 / 揚げ蟹真丈 菊花大根 / 鮑柚子味噌
チーズ西京漬け
- お作り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 旬のきのこ車海老、大山鶏の土瓶蒸し
松茸 鮑茸 舞茸 たもぎ茸 柿えのき 銀杏 百合根 三つ葉 すだち
数種類のきのこを車海老や大山鶏と合わせ、奥深い旨みを引き出しました。今の時期にしか味わえない香り豊かな秋の滋味をご堪能ください。
- お凌ぎ 鮎飯蒸し トリュフ 味噌パウダー
脂の乗った鮎を飯蒸しでお楽しみください。華やかな香りの良いトリュフ、『銀座鼓特選 華』で作った味噌パウダーとお召し上がりいただけます。
- 焼き物 伊勢海老うに味噌焼き
身の引き締まった伊勢海老は、雲丹を贅沢に使用したうに味噌と香ばしく焼き上げました。
- 強肴 尾崎牛ステーキ 松茸 蛇籠蓮根 『銀座鼓特選』味噌三種 山椒
豊富な旨みのある尾崎牛のステーキを銀座鼓特選味噌と山椒でシンプルにお召し上がりいただけます。尾崎牛と味噌の素直なおいしさをご堪能ください。
- 酢の物 煽り烏賊昆布締め 芹 早稲みかん 三杯酢
肉厚な煽り烏賊を昆布で締めてから熟成させました。香りの良い芹と早稲みかん、三杯酢でさっぱりとお召し上がりください。
- 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 山形県産純粋金華豚 牛蒡 にんじん 白ねぎ 針生姜 九条ねぎ
『銀座鼓特選 禅 熟成赤糍』
- 甘味 白味噌のアイス 柿クリーム 味噌林檎タルト 栗渋皮煮

※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。

◆『銀座鼓特選』味噌

◇天然醸造・三年熟成「雅(みやび)」

三年もの長期熟成によって生みだされる重厚感のある発酵の滋味。年に一度、寒の時に仕込み、銘米コシヒカリと味噌のための大豆トヨハルカ、国内製造の海塩を使用

◇天然醸造・二年熟成「華(はな)」

二年長期熟成ならではの発酵の深み、同時に奥深くのびやかで芳醇な旨みも兼ね備えた、絶妙な調和が味わえる大寒仕込み味噌

◇有機大豆・有機米100%「禅(ぜん) 甘口白糀」

選び抜いた有機大豆、有機米をつかった有機味噌。丁寧に育まれた有機栽培の大豆と米を贅沢につかった、華やかな香り漂う白粒味噌

◇有機大豆・有機米100%「禅(ぜん) 熟成赤糀」

赤味噌の力強い香りとうまみ、そして麴たっぷりの白粒味噌のまろやかさと甘さを兼ね備えた赤味噌

◆ GINZA 鼓 KUKI ワインフェア「スイスワイン」

日時:10月24日(火)～11月4日(土)

会費:¥9,900 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 *コース料理とのペアリングをご用意いたします



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おります。今月のテーマは「スイスワイン」。造られるワインの殆どが国内で消費されるため輸出量は極めて限定的です。日本では滅多に見かけることはありませんが、実は隠れたワイン大国として近年注目を集めています。今回は繊細な味わいで日本食とも相性のよい貴重なスイスワインをご提案いたします。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。

《 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: 月～土 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/>



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 PR 事務局 担当:金崎・松田・大塚

TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp

※2023年10月1日以降の取材・掲載に関するご連絡は下記へお願いいたします。

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)