

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

味噌との組み合わせを楽しむ甘鯛松笠揚げや、尾崎牛網焼き他、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。

10月は、自家製味噌パウダーと共にご提供する甘鯛の松笠揚げや、味噌ポン酢とあわせてお召し上がりいただく宮崎県産尾崎牛の網焼きをはじめ、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。



[八寸]

茹で落花生 浅利ときの子のお浸し
車海老味噌漬け焼き カマス棒寿司 味噌もろみ
筋子と蕪の含ませ 軸三つ葉



[揚げ物]

甘鯛松笠揚げ 自家製味噌パウダー
かぼす セロリ浅漬け



[強肴]

尾崎牛網焼き 松茸 雪室貯蔵じゃがいも
大葉おろし 味噌ポン酢



[甘味]

「CRAFT MISO 生糀」アイス
紅はるかペースト
味噌カステラ 愛媛県産奥伊予和栗渋皮煮

◆ 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 蓮根饅頭蟹鑄込み「銀座鼓特選 禅熟成赤糀」上澄み餡 蓮根煎餅 揚げ松葉
北海道噴火湾産の旬の大ズワイ蟹と、すりおろした石川県産金沢美人蓮根を使用し饅頭に仕立てました。蟹と蓮根の旨みたっぷりの饅頭を味噌の上澄み餡を絡めてお召し上がり下さい。
- 八寸 茹で落花生 / 浅利ときの子のお浸し / 車海老味噌漬け焼き
カマス棒寿司 味噌もろみ / 筋子と蕪の含ませ 軸三つ葉
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- 土瓶蒸し スッポンと松茸の土瓶蒸し 銀杏 百合根 焼き葱 三つ葉 酢橘
旨みが強いスッポンと香り豊かな松茸のコク深い土瓶蒸しをご堪能ください。
- お凌ぎ 自家製信州おやき 野沢菜と尾崎牛味噌鑄込み
長野県の郷土料理「おやき」をアレンジしました。当店ならではの「おやき」をお楽しみいただけます。
- 揚げ物 甘鯛松笠揚げ 自家製味噌パウダー かぼす セロリ浅漬け
上質な甘鯛は鱗の食感をお楽しみいただける松笠揚げに仕上げました。
自家製の味噌パウダーとかぼすを絞ってお召し上がり下さい。
あしらいにはさっぱりと香りの良いセロリの浅漬けを添えました。
- 強肴 尾崎牛網焼き 松茸 雪室貯蔵じゃがいも 大葉おろし 味噌ポン酢
宮崎県産尾崎牛を直火で香ばしく焼き上げました。
「銀座鼓特選 雅」と合わせたポン酢でさっぱりとお召し上がりください。
- 酢の物 柿の味噌白和え 柿釜盛り 粟麩 春菊 石垣貝 舞茸
贅沢に柿を丸ごと使い秋らしく仕上げました。食感や風味もお楽しみください。
- 食事 長野県木島平産コシヒカリ 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の豚汁 「銀座鼓特選 禅甘口白糀」
牛蒡 人参 白葱 蒟蒻 針生姜 九条葱
- 甘味 「CRAFT MISO 生糀」アイス 紅はるかペースト 味噌カステラ
愛媛県産奥伊予和栗渋皮煮

※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が特長の天然醸造味噌

◇ 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と、奥深くのびやかで芳醇な旨みも兼ね備えた天然醸造味噌

◇ 有機大豆・有機米100% 「禅(ぜん) 甘口白糀」

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旨み、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 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:原、羅、松井、森山