

**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**
牡蠣の味噌焼きや松茸の金華豚巻きなど、味噌料理を盛り合わせた八寸や
紅葉鯛ときのこの蕪蒸しなど、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。

10 月は、牡蠣の味噌焼きや松茸の金華豚巻きなど、旬の味噌料理を盛り合わせた八寸に始まり、味
噌上澄みの菊花館で彩を添えた紅葉鯛ときの子蕪蒸しなど、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〕

公孫樹丸十（イチョウ型の薩摩芋）茹で落花生 /
牡蠣味噌焼き / 車海老キャビア / 浅利と芹のお浸し /
百合根いくら / 松茸の金華豚巻き 味噌だまり



〔お椀〕

スッポン豆腐 松茸 焼き葱 芽葱 酢橘



〔蒸し物〕

紅葉鯛ときのこの蕪蒸し
味噌上澄みの菊花館 銀杏



〔強肴〕

尾崎牛ステーキ 真菰茸 姫人参 蓮根
長期熟成味噌だまり牛脂だれ

◆ 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 蕪甘藍（コールラビ）のすり流し味噌ポタージュ仕立て ズワイ蟹 揚げ牛蒡
旨みがあるコールラビをすり流しにし、ズワイ蟹のほぐし身と合わせました。
揚げ牛蒡をくずしながらお召し上がり下さい。食感の違いもお楽しみいただけます。
- 八寸 公孫樹丸十（イチヨウ型の薩摩芋） 茹で落花生 / 牡蠣味噌焼き / 車海老
キャビア / 浅利と芹のお浸し / 百合根いくら / 松茸の金華豚巻き 味噌だまり
- お造り 本日のお造り あしらいー通り
- お椀 スッポン豆腐 松茸 焼き葱 芽葱 酢橘
スッポンから丁寧に出汁を取り、卵と合わせ玉子豆腐にしました。
相性の良い葱と松茸を合わせた旨みたっぷりのお椀をお楽しみ下さい。
- お凌ぎ かわはぎ握り 肝味噌もろみ 針柚子
かわはぎの肝を味噌もろみと合わせてお召し上がりいただく握りは、当店ならではの逸品です。
- 蒸し物 紅葉鯛ときのこの蕪蒸し 味噌上澄みの菊花餡 銀杏
- 強肴 尾崎牛ステーキ 真菰茸 姫人参 蓮根 長期熟成味噌だまり牛脂だれ
低温調理し、シンプルに焼き上げた尾崎牛と旬の野菜を盛り込みました。長年継ぎ足して仕込んだ味噌だまりの牛脂のソースでお召し上がり下さい。
- 酢の物 柿と北寄貝の白和え 柿釜盛り 春菊 栗麩 蒟蒻 二色菊花
- 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 揚げ茄子 豆腐 九条葱 『銀座鼓特選 雅』
- 甘味 味噌アイス 栗の渋皮煮 季節のフルーツゼリー寄せ

※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。

◆ 「パイパー・エドシック」メーカーズディナー開催（要予約）

数々の国際映画祭やアカデミー賞授賞式の公式サプライヤーに選ばれるシャンパーニュメゾン「パイパー・エドシック」の珠玉のシャンパーニュと、旬の食材を使用した特別コースをお楽しみいただけます。

当日はシャンパーニュビジネスにおいて 20 年以上の経験を持つ、パイパー・エドシック&シャルル・エドシック ジャパン、カンントリーマネージャーの本間 寿一氏が魅力をお伝えいたします。

日時：10月18日（土）18：00～（17：30 開場）

会費：¥33,000（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