

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
9月コースのご案内
秋鯖味噌もろみ棒鮨や、伊勢海老味噌グラタンの焼き物他、
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。

9月は、味噌もろみを使った旬の関鯖の棒鮨や、味噌のクリームソースでグラタン風に仕上げた伊勢海老をはじめ、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】

鮎甘露煮 大黒しめじ味噌漬
いくら醤油漬 振り柚子 月見小芋雲丹味噌焼き
揚げ銀杏 稲穂揚げ



【お凌ぎ】

秋鯖味噌もろみ棒鮨 長芋梅酢漬



【焼き物】

伊勢海老味噌グラタン 柿えのき 平茸
スナップエンドウ パセリ



【強肴】

尾崎牛ステーキ 味噌赤ワインソース
万願寺唐辛子 賀茂茄子 南瓜 カリフローレ

◆ 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 萩真丈 兎蕪 ホタテ貝 「銀座政特選 禅甘口白糍」上澄み餡
萩の花をイメージした真丈と、兎の型の蕪で秋を感じさせる先付です。
ふんわり仕上げた真丈と味噌の上澄み餡を絡めてお召し上がりください。
- 八寸 鮎甘露煮 / 大黒しめじ味噌漬け / いくら醤油漬け 振り柚子
月見小芋雲丹味噌焼き / 揚げ銀杏 稲穂揚げ
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀替り 名残鱧と松茸の土瓶蒸し 銀杏 結び三つ葉 百合根 幸海老 ちらし菊花 酢橘
名残りの鱧と松茸を合わせ、香り良く仕上げた土瓶蒸しです。
具材の旨みとお出汁の風味をご堪能ください。
- お凌ぎ 秋鯖味噌もろみ棒鮓 長芋梅酢漬け
脂の乗った旬の関鯖を程よく酢締めにし、味噌もろみを使った棒鮓は当店ならではの逸品です。
鯖の香ばしい香りと、味噌もろみのお寿司をご堪能ください。
- 焼き物 伊勢海老味噌グラタン 柿えのき 平茸 スナッフエンドウ パセリ
伊勢海老を贅沢に使い、味噌のクリームソースでグラタン風に仕上げました。
濃厚なソースと伊勢海老、野菜の旨みをお楽しみください。
- 強肴 尾崎牛ステーキ 味噌赤ワインソース 万願寺唐辛子 賀茂茄子 南瓜 カリフローレ
宮崎県産の尾崎牛をシンプルに焼き上げました。
味わい深い味噌と赤ワインのソースでお召し上がりください。
- 酢の物 長芋素麺 こはだ酢 菊菜と菊花のお浸し 三杯酢
- 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。
- 留椀 冬瓜 豆腐 九条葱 「銀座政特選 雅」
- 甘味 秋の味噌あんみつ
白味噌アイス 味噌あんこ 無花果 栗 巨峰 白玉 寒天 黒蜜

※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