

**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**
**胡桃豆腐とイチジクを味噌の上澄み出汁で味わう先付けや、特製味噌を添えた
尾崎牛のステーキなど、厳選した旬の食材を使用した料理を提供**

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、胡桃豆腐とイチジクを、熟成味噌の上澄み出汁でいただく先付に始まり、山椒を合わせた特製の味噌とともに味わう尾崎牛のステーキなど、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



〔先付〕

胡桃豆腐 イチジク 山葵
熟成味噌の上澄み出汁



〔八寸〕

伊勢海老卵黄味噌和え 振り柚子
万願寺唐辛子と揚げじゃこのお浸し レモン
大黒しめじ うずらの玉子柿見立て(雲丹味噌漬け)
秋刀魚甘露煮 針生姜 九条葱
合鴨ロース貝割れ巻き 溶き辛子



〔焼き物〕

子持ち鮎の塩焼き 蓼おろし 揚げ銀杏 蓮根



〔強肴〕

宮崎県産尾崎牛のステーキ 特製味噌山椒仕立て
舞茸 佐土原茄子 山伏茸 緑竹 九条葱

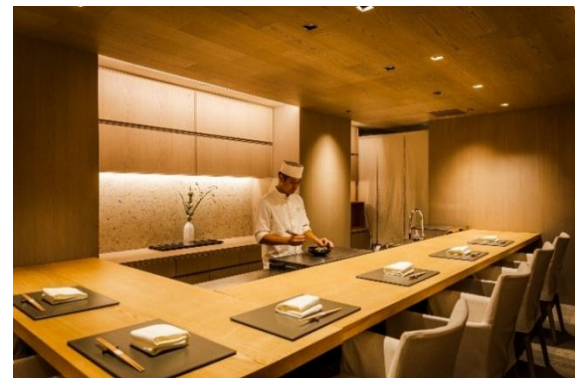
◆ 季節のコース 極(きわみ) ¥23,650(税込、別途サービス料 10%)※要前日予約

先付	胡桃豆腐 イチジク 山葵 熟成味噌の上澄み出汁
八寸	伊勢海老卵黄味噌和え 振り柚子 / 万願寺唐辛子と揚げじゃこのお浸し レモン / 大黒しめじ うずらの玉子柿見立て(雲丹味噌漬け) / 秋刀魚甘露煮 針生姜 九条葱 / 合鴨ロース貝割れ巻き 溶き辛子
お造り	旬の鮮魚三種盛り あしらいいー式
お椀替り	名残りハモと松茸の土瓶蒸し 銀杏 結び三つ葉 百合根 散らし菊花 酢橘
お凌ぎ	かんぱちの握り二種仕立て 味噌もろみ 芽葱 藻塩 針かぼす
焼き物	子持ち鮎の塩焼き 蓼おろし 揚げ銀杏 蓮根
強肴	宮崎県産尾崎牛のステーキ 特製味噌山椒仕立て / 舞茸 佐土原茄子 山伏茸 緑竹 九条葱
酢の物	赤貝 蛇腹胡瓜 長芋 新生姜甘酢漬け 土佐酢
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 ごはんのお供盛り合わせ
味噌汁	※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。
デザート	冬瓜 豆腐 三つ葉 長期熟成味噌『銀座鼓特選 雅』 味噌アイスのあんみつ仕立て / 梨 デラウェア 寒天 白玉団子 赤えんどう豆塩煮 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。

《 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