

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI

2月コースのご案内

味噌のつけだれでいただく丸絵と牡蠣の鍋や、帆立の飯蒸しなど、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。

2月は、旬の丸絵と牡蠣を、味噌海苔たれと味噌ポン酢でお召し上がりいただく鍋や、貝柱を使っただし餡と香ばしい味噌パウダーで仕上げた帆立の飯蒸しなど、産地にこだわった厳選食材をふんだんに使った、当店でしか味わえない逸品をお届けいたします。



〔八寸〕

升大根 煎り大豆 鮑 鬼面にんじん
蛤と庄内浅ねぎのぬた和え(辛子酢味噌)
飯蛸味噌煮 木の芽
オマール海老味噌漬 タラの芽黄身香煎



〔お凌ぎ〕

帆立の飯蒸し 刻み三つ葉
貝だし餡 自家製味噌パウダー



〔強肴〕

尾崎牛ホロ煮
自家製味噌デミグラスソース
クレソン ノーザンルビー(山形県産じゃが芋の1種)
パプリカ



〔鍋物〕

丸絵と牡蠣の小鍋仕立て
芹 豆腐 笹打ちねぎ 平茸
味噌海苔たれ 味噌ポン酢

◆ 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 焼き胡麻豆腐 筏白魚 菜の花『銀座鼓特選 雅』上澄みだし
練り豆腐とくず粉で豆腐をつくり、香ばしく焼きました。
旬の白魚、菜の花とともにお楽しみください。
- 八寸 升大根 煎り大豆 鮑 鬼面ににじん / 蛤と庄内浅ねぎのぬた和え(辛子酢味噌)
飯蛸味噌煮 木の芽 / オマール海老味噌漬け / タラの芽黄身香煎
- お椀 糸撚鯛笹蒸し 聖護院蕪 みぶな
皮目が美しい糸撚鯛を笹の香りをつけて蒸しあげました。
柔らかく炊いた聖護院蕪、風味豊かな一番だしとお召し上がりください。
- お造り 本日のお造り あしらい
- お凌ぎ 通帆立の飯蒸し 刻み三つ葉 貝だし餡 自家製味噌パウダー
旨みがたっぷり詰まった帆立を飯蒸しにいたしました。
貝柱を使っただし餡をかけ、香ばしい味噌パウダーで仕上げた一品です。
- 強肴 尾崎牛ホロ煮 自家製味噌デミグラスソース クレソン ノーザンルビー(山形県産じゃが芋の1種)
パプリカ
尾崎牛を煮て柔らかく仕上げました。赤ワイン、香味野菜、味噌もろみでつくった
自家製味噌デミグラスソースでご堪能ください。
- 箸休め じゃこと八朔のサラダ 麴ドレッシング
- 鍋物 九絵と牡蠣の小鍋仕立て 芹 豆腐 笹打ちねぎ 平茸 味噌海苔たれ 味噌ポン酢
脂ののった九絵と旬の牡蠣を一番だしにくぐらせてお召し上がりいただく鍋に仕立てました。
味噌を使った2種類のつけだれによる、味の変化もお楽しみください。
- 酢の物 のれそれ とろろ芋 水前寺海苔 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 湯葉 油揚げ ふきのとうの天ぷら『銀座鼓特選 禅 熟成赤糀』
- 甘味 味噌酒粕アイス おからのバイクドーナツ 季節のフルーツ

※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%「禪(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%「禪(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るやかさと甘さを兼ね備えた赤味噌

◆ GINZA 鼓 KUKI ワインフェア「ニュージーランド」

日時:2月19日(月)~3月2日(土)

会費:¥8,800(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

- アジサイ 久能ワインズ
- カサブランカ 久能ワインズ
- おじさんブラン KAZU WINE
- おじさんロゼ KAZU WINE
- おじさんルージュ KAZU WINE



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「ニュージーランド」。ニュージーランドで活躍する日本人生産者のワイナリー「久能ワインズ」と「KAZU WINE」のワインをご提案いたします。ニュージーランドワインは、エレガントで高品質な味わいだけでなく、世界に先駆けて開始した独自の環境保全への取り組みも注目されており、ますます人気が高まっております。今回はともにソムリエ経験者の日本人がつくる有機栽培のブドウを使った自然派ワインをご用意いたしました。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 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)



＜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、長尾、森山、福田

TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail:hikarimiso@vectorinc.co.jp