

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
1月コースのご案内  
味噌酒粕で仕立てた金目鯛とたらば蟹の鍋や味噌蓮根饅頭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います。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。

1月は、新年の始まりを彩る旬の金目鯛とたらば蟹を『銀座鼓特選 禅 甘口白糀』を使い酒粕で仕立てた鍋や、身体にやさしい七草の餡とともに召し上がっていただく味噌蓮根饅頭など、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します。



[八寸]  
福白子味噌もろみ焼き 車海老キャビア  
ちしゃとう味噌漬け 鴨松風焼き  
祝い物三種(子持ち昆布、千代呂木、  
百合根黄身焼き)



[先付]  
味噌蓮根饅頭  
七草餡(芹、なずな、御形、はこべら、  
仏の座、すずな、すずしろ)



[家喜物]  
尾崎牛味噌漬け焼き  
菜の花昆布〆



[小鍋]  
金目鯛とたらば蟹の味噌酒粕鍋  
厚揚げ豆腐 春菊 千住ねぎ  
ささがき牛蒡

◆「新春」特別コース 極(きわみ) ¥19,800 (税込、別途サービス料 10%) ※要前日予約

祝い一献 自家製お屠蘇 金粉 (1月13日まで)

先付 味噌蓮根饅頭 七草餡(芹、なずな、御形、はこべら、仏の座、すずな、すずしろ)  
すりおろした蓮根に味噌を混ぜ合わせ饅頭にしました。  
体に良い七草の餡とともにお召し上がりください。

八寸 福白子味噌もろみ焼き / 車海老キャビア / ちしゃとう味噌漬け / 鴨松風焼き  
祝い物三種(子持ち昆布、千代呂木、百合根黄身焼き)

お造り 本日のお造り あしらい一通り

お椀 牡蠣の飛龍頭 芽甘草 松葉柚子  
旬の牡蠣を使った飛龍頭は、牡蠣の香りと木耳などの食感をお楽しみいただけます。  
縁起物の芽甘草や柚子の香りで新春を感じていただける一品です。

お凌ぎ 鯛飯蒸し 唐墨

家喜物 尾崎牛味噌漬け焼き 菜の花昆布✕  
旨みのある赤身の内もも肉を味噌に漬けて焼きました。  
味噌と赤身肉の相性の良さをご堪能ください。

口直し ほうじ茶のグラニテ

小鍋 金目鯛とたらば蟹の味噌酒粕鍋 厚揚げ豆腐 春菊 千住ねぎ ささがき牛蒡  
赤色が美しく旨味がたっぷり詰まった金目鯛とたらば蟹を『銀座鼓特選 禅 甘口白糶』を使った酒粕の鍋に仕立てました。  
旬の海の幸を使用した、からだ温まる一品です。

酢の物 なまこポン酢 紅白なます 芽キャベツ いかり防風  
旬のなまこを茶振りにし柔らかく仕上げました。  
彩り豊かな縁起物の紅白なますと芽キャベツで、見た目にも爽やかなお皿となりました。

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 寒蜆 九条ねぎ『銀座鼓特選 雅』

甘味 甘酒柚子アイス 金柑シフォンケーキ 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「ボルドー」

日時:1月23日(火)~2月3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

- クレマンド ボルドー ブリュット ナチュレル 2014 アベル ラティロン
- クロ デ リュヌ 2019 リュヌ ダルジャン
- ドメーヌ ド ソリチュード 2014
- シャトー ジスクール 2019
- シャトー キュレ ボン 1994

GINZA 鼓 KUKI では、毎回テーマを決めて不定期でワイン会を開催しております。今月のテーマは「ボルドー」。ボルドーは世界で最も高明で偉大なワイン産地の一つ。赤、白、ロゼ、スパークリングなど辛口から甘口まで多種のスタイルを産出するのが特徴です。ふどう品種を複数ブレンドすることで、土地の個性と造り手のこだわりを表現しています。今回は数多あるボルドー地方のワインから、今体験していただきたい5種類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シャンパーニュ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)

年末年始休暇 12月29日~1月8日

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