

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI 3月コースのご案内 春を感じる鮮やかなうすい豆のすり流しや、尾崎牛のステーキなど、 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。

3月は、旬のうすい豆を味噌と合わせたすり流しや、味噌牛脂たれと春菊を使ったソースでお召し上がりいただく人気の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】
姫サザエ旨煮 タラの芽利休揚げ
白魚味噌漬け焼き
春椎茸と法蓮草のお浸し
手羽齧味噌添え 千枚桜花



【先付】
うすい豆すり流し
ぶぶ霰



【焼き物】
眼張風干し
筍味噌田楽 酢取り茗荷



【強肴】
尾崎牛ステーキ 季節の温野菜
味噌牛脂たれ 新緑ソース

◆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 **うすい豆のすり流し ぶぶ霰**
旬のえんどう豆を丁寧に下処理し、味噌と合わせすり流しにいたしました。
鮮やかなお皿で春を感じていただける一品です。
- 八寸 **姫サザエ旨煮 / タラの芽利休揚げ / 白魚味噌漬け焼き / 春椎茸と法蓮草のお浸し
手羽露味噌添え 千枚桜花**
- お造り **本日のお造り あしらい一通り**
- お椀 **蛤の若竹椀 木の芽**
やわらかい筍の穂先と蛤を合わせた旨みがたっぷり詰まったお椀です。
だしの風味と木の芽の香りとともにお楽しみください。
- お凌ぎ **桜鯛棒寿司 味噌もろみ**
鯛の棒寿司に味を調えた味噌もろみを塗り、鯛の上には酢に漬け込んだ求肥昆布を巻いています。
味噌とお寿司の相性をご堪能ください。
- 焼き物 **眼張風干し 筍味噌田楽 酢取り茗荷**
春告げ魚との雅称でも呼ばれている眼張を風干し、熟成させ、旨みを凝縮いたしました。
食感の良い筍は、田楽に仕上げ添えています。
- 強肴 **尾崎牛ステーキ 季節の温野菜 味噌牛脂たれ 新緑ソース**
人気の尾崎牛の内モモ肉をステーキにして、味噌牛脂たれと春菊を使った新緑ソースの 2 種類の
ソースでお召し上がりいただきます。
- 酢の物 **蛭烏賊 うど 菜の花 辛子酢味噌**
- 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 **蕪 明日葉『銀座鼓特選 華』**
- 甘味 **白味噌アイス 黒胡麻プリン 苺 抹茶カステラ**

※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「ブルゴーニュ」

日時:3月18日(月)~3月30日(土) 会費:¥8,800(税込、別途サービス料10%)

※事前ご予約の場合、特別価格の¥7,700でご案内いたします。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 ブルゴーニュ NV ルポー
- シャンブリ 1er モンテ・ド・トネル 2019 ジャン・コレ
- ブルゴーニュ ブラン 2021 トマ・モレ
- メルクユレイ VV 2021 トーロ・ジョイヨ
- ジュヴレ・シャンベルタン 2019 マルシャン・フレール



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。3月のテーマは世界有数のワイン産地として名高い「ブルゴーニュ」。ブルゴーニュでは、赤ワインはピノ・ノワール、白ワインはシャルドネというように、単一品種のブドウをブレンドせずに使用するため、畑ごとの違いが味わいに顕著に現れることで知られています。世界中のワインラヴァーを魅了する、奥行きや深さや妖艶な香りなど、他の産地では表現できない魅力が詰まったワインをご用意いたしました。季節の食材と厳選されたワインとの美食体験をご堪能ください。

《 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(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、長尾、森山、福田

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