

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン

GINZA 鼓 KUKI 6月コースのご案内

蓼酢味噌を添えた天竜鮎塩焼きや

辛味噌ソースと青柚子ソースを添えた尾崎牛のステーキ他、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。

6月は、新鮮な鮎を自家製の蓼酢味噌で合わせる天竜鮎塩焼きに始まり、フルーティで辛味のある味噌ソースと、お出汁が香る青柚子ソースを添えた、香ばしく焼き上げた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



[八寸]

冷製味噌茶碗蒸し 渡り蟹 山葵 /
万願寺唐辛子肉詰め / 隠元豆の味噌胡麻よごし /
姫栄螺旨煮 / 鮎並味噌から揚げ



[お凌ぎ]

鯉味噌だまり漬け握り 新生姜 浅葱



[焼き物]

天竜鮎塩焼き 蛇腹胡瓜 いらごま
千切り茗荷 蓼酢味噌



[強肴]

尾崎牛のステーキ 二種類のソースを添えて
旬の焼き野菜

◆ 季節のコース 極（きわみ） ￥21,450 （税込、別途サービス料10%） ※要前日予約

- 先付 とうもろこしのすり流し キヤビア クレイジーピー
旬のとうもろこしを裏ごしてすり流しにしました。
キヤビア、とうもろこしのほぐした身、揚げたとうもろこしの髭を盛り付け、ハーブを添えました。
- 八寸 冷製味噌茶碗蒸し 渡り蟹 山葵 / 万願寺唐辛子肉詰め /
隠元豆の味噌胡麻よごし / 姫栄螺旨煮 / 鮎並味噌から揚げ
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 鱧葛打ち 茄子青煮 子メロン つる菜
丁寧に骨切りした走りの鱧を葛打ちにしました。旬野菜と合わせ、初夏を感じて頂けるお椀です。
- お凌ぎ 鰹味噌だまり漬け握り 新生姜 浅葱
- 焼き物 天竜鮎塩焼き 蛇腹胡瓜 いりごま 千切り茗荷 蓼酢味噌
旬の鮎をシンプルに塩焼きにしました。焼く直前まで泳いでいた新鮮な鮎を自家製の蓼酢味噌でお楽しみ下さい。
- 強肴 尾崎牛のステーキ 二種類のソースを添えて 旬の焼き野菜
尾崎牛は香ばしく、やわらかに焼き上げています。フルーティで辛味のある味噌ソースと、お出汁が香る青柚子ソースの二種類のソースでお楽しみ下さい。
- 酢の物 鱧一夜干しと白瓜の雷干し 茗荷の甘酢漬け 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 はす芋 油揚げ 浅葱 『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』
- 水物 無花果の味噌アイス
味噌あんこの抹茶クレープロール
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。

◆ GINZA 鼓 KUKI × Hundred Hills (ハンドレッド・ヒルズ) メーカーズディナー開催 (要予約)

Hundred Hills の創業者で現当主のスティーブン・ダケット氏、妻のフィオナ氏をお招きし、日本で初めてリリースされる Hundred Hills のスパークリングワインの魅力をご来場の皆さまにご紹介いたします。

発酵と熟成をテーマに、四季折々の食材を巧みに扱ったお料理とイングリッシュ・スパークリングワインとのマリアージュを体験していただけます。

日時：6月5日(木) 18:30～ (18:00開場)

会費：¥33,000 (税込、サービス料込)

※ご予約・お問い合わせは店舗までお電話ください。



当日のワイン：

2019 Preamble No. 2	2019 プレアンブル
2019 Blanc de Blancs	2019 ブランドブラン
2018 Zero Dosage	2018 ゼロ ドサージュ
2018 Signature Rose	2018 シグネチャ ロゼ
2021 Rose de Saignee	2021 ロゼ ド セニエ



《 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