

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン
GINZA 鼓 KUKI 10 月コースのご案内
味噌の上澄み餡でいただく秋の趣感じる先付や、朴葉の上で香ばしく焼き上げた
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」味噌も各種お楽しみいただけます。

10 月は、海老を鑄込んで柔らかく炊いた蕪を、菊花をあしらった味噌の上澄み餡でいただく秋の趣を感じる先付に始まり、秋のきのこや蓮根、九条葱を添え、朴葉の上で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



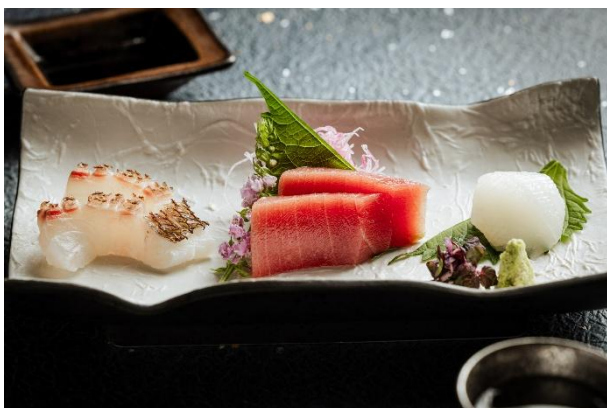
〔先付〕

菊花蕪海老鑄込み煮
味噌の上澄みの菊花餡



〔八寸〕

のどぐろの味噌漬け天麩羅 / 南瓜の茶巾と紅葉煎餅
水菜と松茸のお浸し 糸がき
いくらの醤油漬け 振り柚子 / 秋トリュフの茶碗蒸し



〔お造り〕

旬の鮮魚三種盛り あしらいいち式



〔強肴〕

宮崎県産尾崎牛の朴葉焼き
真菰茸 大黒しめじ バイリング 蓮根 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	菊花蕪海老銚込み煮 味噌の上澄みの菊花餡
八寸	のどぐろの味噌漬け天麩羅 / 南瓜の茶巾と紅葉煎餅(もみじ、いちよう) 水菜と松茸のお浸し 糸がき / いくらのお醤油漬け 振り柚子 / 秋トリュフの茶碗蒸し
お造り	旬の鮮魚三種盛り あしらいい式
お椀替り	紅葉鯛と松茸の土瓶蒸し 三つ葉 銀杏 百合根 酢橘
お凌ぎ	かわはぎの握り 肝味噌もろみ 芽葱
揚げ物	甘鯛の松笠揚げ 銀餡 山葵
強肴	宮城県産尾崎牛の朴葉焼き / 真菰茸 大黒しめじ バイリング 蓮根 九条葱
酢の物	柿と北寄貝の白酢和え ~柿釜盛り~ / 春菊 粟麩 ハスの実 二色菊花
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 ※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。
味噌汁	揚げ茄子 九条葱 『銀座鼓特選 禅 熟成赤糀』
デザート	味噌アイス 栗大福 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 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