

**発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン  
GINZA 鼓 KUKI 4月コースのご案内**  
アスパラガスと味噌を合わせたすり流しの雲丹添えや  
ごごみと桜麩を添えた鮑の味噌焼きなど、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。

4月は、みずみずしいアスパラガスと味噌を合わせたすり流しに雲丹を添えた先付に始まり、ごごみと桜麩を添えた鮑の味噌焼きを盛りつけた、春らしい彩りの八寸など、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]

アスパラガスのすり流し 雲丹添え



[八寸]

鮑の味噌焼き ごごみ 桜麩 / 落土佐和え / 鱒酢締めと菜の花の昆布締め



[焼き物]

栄螺の味噌つぼ焼き 独活(ウド) 三つ葉



[強肴]

尾崎牛ローストビーフ 筍  
新玉ねぎの味噌ソース サラダ野菜

- ◆ 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 さぬきのめざめ（香川県ブランドのアスパラガス品種）すり流し 雲丹添え  
みずみずしいアスパラガスをふんだんに使い味噌と合わせてすり流しにしました。  
雲丹の塩味とアスパラガスの甘みの塩梅をお楽しみください。
- 八寸 鮑の味噌焼き こごみ 桜麩 / 蔭土佐和え / 鰹酢締めと菜の花の昆布締め /  
桜花大根 自家製唐墨 茹で天豆 / 鱈とタラの芽の白扇揚げ
- お造り 本日のお造り あしらい一通り
- お椀 桜鱒真丈 蕨 木の芽  
旬の鱒をすり身にし、ふっくらと蒸し上げました。凝縮した旨みをお出汁とともに  
お楽しみ下さい。
- お凌ぎ 春鯛握り 味噌もろみ
- 焼き物 栄螺の味噌つぼ焼き 独活(ウド) 三つ葉  
栄螺の旨みに独活と三つ葉の爽やかさを合わせ、味噌だまりで仕立てたお出汁で  
仕上げました。
- 強肴 尾崎牛ローストビーフ 筍 新玉ねぎの味噌ソース サラダ野菜
- 酢の物 蜚鳥賊 丘ひじき うるい 防風 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 じゃが芋 明日葉 『銀座鼓特選 禅 甘口白糍』
- 甘味 味噌酒粕アイス 桜花 味噌みたらし団子 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 日本酒ペアリング

毎月好評を頂いている「日本酒ペアリング」は、GINZA 鼓 KUKI の料理長と唎酒師が厳選した日本酒を、季節のコース料理に合わせご提案しています。

4月の一皿として、お凌ぎの「春鯛握り 味噌もろみ」に長野県小布施町の「ソガペール・エ・フィス」をペアリングしてご提供いたします。幻の日本酒「ソガペール・エ・フィス」は、長野県の小布施ワイナリーが時期と数量を限定して販売する銘柄で、香りの芳醇さが人気のお酒です。もともとは清酒蔵であったワイン農園のオフシーズンに、スタッフ一同で製造しています。家宝として保存し続けた酵母をもとに、古典的な生醸造(きもとづくり)にて日本酒の復活がなっています。

ほのかに感じるまろやかな甘みの日本酒は、味噌もろみとの相性が良く、また春鯛のフレッシュな旨みと後味に感じるピュアな酸味や爽やかな余韻とともに楽しめます。



## 《 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/](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