2025 年 8 月 28 日
ひかり味噌株式会社

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン
GINZA 豉 KUKI 9 月コースのご案内
味噌もろみを使った函館鰤の握りや
香ばしく焼き上げた尾崎牛の味噌漬け焼きなど、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 豉 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『銀座豉特選』味噌の各種もお楽しみいただけます。

9 月は、味噌の旨みが印象的な函館産の鰤の握りに始まり、味噌に漬け込み、香ばしく焼き上げた尾崎牛など、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曽

［八寸］
鶫玉子柿見立て　揚げ銀杏　/　いくら醤油漬け　針柚子　/
近江鴨と葱の串焼き　/　鮎味噌甘露煮　有馬山椒　/
大黒しめじ味噌田楽

［お椀替り］
名残り鱧と松茸の土瓶蒸し
銀杏、結び三つ葉、百合根、大山鶏、
散らし菊花、酢橘

［お凌ぎ］
函館鰤の握り　味噌もろみ　振り柚子

［強肴］
尾崎牛の味噌漬け焼き　山葵　彩千切り野菜
網牛蒡　塩麹ドレッシング

HIKARI MISO

◆　**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　**蓮根饅頭海老鋳込み　貝出汁の味噌上澄み餡　芽葱　蓮根煎餅　揚げ松葉**
すりおろした蓮根に、細かく叩いた海老を鋳込み饅頭にしました。
帆立の貝柱から抽出した出汁と味噌を合わせた餡でお召し上がり下さい。

八寸　**鶉玉子柿見立て　揚げ銀杏　/　いくら醤油漬け　針柚子　/　近江鴨と葱の串焼き　/　鮎味噌甘露煮　有馬山椒　/　大黒しめじ味噌田楽**

お造り　**本日のお造り　あしらい一通り**

お椀替り　**名残り鱧と松茸の土瓶蒸し**
銀杏、結び三つ葉、百合根、大山鶏、散らし菊花、酢橘
名残りの鱧と旬の松茸を贅沢につかった土瓶蒸しです。秋ならではの味覚を
香り豊かなお出汁とともにお楽しみ下さい。

お凌ぎ　**函館鰤の握り　味噌もろみ　振り柚子**
脂が乗り始めた函館産の鰤の握りは、味噌の旨みと柚子の香りが印象的な逸品です。

揚げ物　**甘鯛松笠揚げ　きのこと味噌のおろし和え　かぼす**

強肴　**尾崎牛の味噌漬け焼き　山葵　彩千切り野菜　網牛蒡　塩麹ドレッシング**
宮崎県産の尾崎牛を味噌に漬け込み、香ばしく焼き上げ、食感のアクセントには、細く千切りし揚げた牛蒡を添えました。彩りの良い千切り野菜は塩麹ドレッシングでお召し上がり下さい。

酢の物　**カマス酢締め炙り　長芋素麺　菊花と菊菜のお浸し　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　**冬瓜　豆腐　九条葱　『銀座豉特選 禅 熟成赤糀』**

甘味　**味噌アイス　南瓜味噌タルト　栗の渋皮煮**

※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 シャンパーニュ フリーフロー ランチコース

夏季限定のお得なランチコースを提供中です。通常のランチコースに合わせて、シャンパーニュ 2 種類のフリーフローをお楽みいただけます。

※ランチコースは 90 分制、飲み放題のラストオーダーは開始 60 分後

開催期間：8 月と 9 月の土曜日ランチ限定

金　　額：￥16,500（税込、別途サービス料 10%）

◆　「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

◇　有機大豆・有機米１００%　「禅（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%　「禅（ぜん）　熟成赤糀」

赤味噌の力強い香りと旨みに加え、麹たっぷりの白粒味噌のまろやかさと甘さを兼ね備えた赤味噌

《 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