

2025 年 11 月 27 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 鼓 KUKI 12 月コースのご案内**
自家製のゆず酢味噌でいただく香箱蟹や、
尾崎牛の味噌すき焼きなど、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。

12 月は、自家製のゆず酢味噌と一緒に楽しみいただける旬の香箱蟹や、味噌だまりで調味した割
り下でお召し上がりいただく尾崎牛の味噌すき焼きなど、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〕

下仁田葱と芽キャベツ油浸し 鷹の爪 /
あん肝味噌酒粕漬け / 琵琶湖産寒モロコからの揚げ /
鱈西京焼き 菊蕪 / ちぢみ法蓮草のお浸し 糸がき



〔時季物〕

香箱蟹



〔鍋物〕

宮崎県産尾崎牛の味噌すき焼き 鳳凰卵山吹
白菜、葱、京人参、厚揚げ豆腐、舞茸、白滝、春菊



〔デザート〕

味噌クレームブリュレ 苺 /
味噌カステラ / 季節のフルーツ

◆ 「香箱蟹付き」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 カリフラワー豆腐 ズワイ蟹 軸法蓮草松葉 『銀座鼓特選 雅』上澄み餡 山葵
カリフラワーをペーストにして練り上げた豆腐と、旬のズワイ蟹のほぐし身を
合わせました。野菜の旨みを蟹の旨みでさらに引き立て、仕上げに味噌の餡で包み
込みこんだやさしい味わいの一品です。

前菜 秋田県産三関芹と白神山地生ハムのサラダ キウイソース パルミジャーノ
香り良い芹とほどよい塩みの生ハムを合わせたお皿です。酸みと甘みのバランスの
よい国産キウイで仕立てたソースでお召し上がり下さい。

冬の八寸 下仁田葱と芽キャベツ油浸し 鷹の爪 / あん肝味噌酒粕漬け /
雪化粧盛り 琵琶湖産寒モロコから揚げ / 鱈西京焼き 菊蕪 / ちぢみ法蓮草のお浸し
糸がき

お造り 旬の鮮魚の造り あしらいい通り

お椀 雲子の彩霞揚げ みぞれ椀仕立て 唐草葱 振り柚子 聖護院蕪
丸々太った雲子に衣をくぐらせ、華やかな彩りの霞を纏わせて揚げました。
色とりどりの霞は、冬の夜に輝くイルミネーションをイメージしています。

握り 金目鯛握り 味噌もろみ

時季物 香箱蟹 自家製ゆず酢味噌

鍋物 宮城県産尾崎牛の味噌すきやき 鳳凰卵山吹
白菜、葱、京人参、厚揚げ豆腐、舞茸、白滝、春菊
脂身が少なく旨みのある尾崎牛を、味噌だまりで調味した割り下でお召し上がり
いただきます。牛肉や野菜を加えることで次第に変化していく割り下の複雑な
味わいや風味をご堪能ください。

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。

味噌汁 芽キャベツ 百合根 九条葱 『銀座鼓特選 禅 甘口白糀』

デザート 味噌クレームブリュレ 苺 味噌カステラ 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 シャンパーニュ・フェア

年末年始の華やかなパーティーシーズンを彩るシャンパーニュを、グラスでお得にお楽しみ頂けます。期間限定でのご案内です。

期間：11月25日（火）～1月31日（土）

金額：1グラス／¥2,750（税込、別途サービス料10%）



◆ GINZA 鼓 KUKI ビーガン・ベジタリアンメニュー

旬の素材のおいしさを堪能するビーガン・ベジタリアンコースもご用意しております。海外からのお客さまにも好評をいただいています。

◇ 季節のベジタリアン・ビーガンコース「瑞（みずほ）」

全11品 ¥21,450（税込、別途サービス料10%）

和食の技を駆使した贅沢なフルコースです。

◇ 季節のベジタリアン・ビーガンコース「彩（さい）」

全9品 ¥16,500（税込、別途サービス料10%）

気軽にお試しいただけるショートコースです。



《 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）

※年末年始休暇

2025年12月28日（日）～2026年1月4日（日）

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