

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI  
3月コースのご案内  
落や筍など春の訪れを感じさせる食材をふんだんに使用したコースを提供

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した月替わりのコースを提供しています。

3月のコース内容をご案内いたします。春の訪れを感じさせる旬の食材をふんだんに使用しました。有機白味噌の「銀座鼓特選 禅」の上澄み出汁を餡にさせていただく百合根饅頭、春の野山を思わせる彩の八寸や、醤油を使わず味噌だまりの割り下でいただく KUKI スタイルの味噌すき焼きなど、当店では味わえない逸品を提供いたします。



〔先付〕百合根饅頭 芝海老 味噌もろみ ごごみ  
「銀座鼓特選 禅」の上澄み餡



〔八寸〕蛸烏賊 のびる 酢味噌掛け/  
鯛の子旨煮 木の芽 / 落西京漬け /  
うるい土佐和え / わかさぎ姿焼き



〔鍋物〕鹿児島黒牛サーロイン味噌すき焼き  
味噌だまりを使用した割り下 野菜色々



〔甘味〕落味噌アイス 桜白玉「銀座鼓特選 禅」  
甘蜜 王林ワイン煮 季節のフルーツ

◆季節のコース 極(きわみ) ¥14,500 (税込¥15,950、別途サービス料10%) ※要前日予約

- 先付 百合根饅頭 芝海老 味噌もろみ ごごみ「銀座鼓特選 禪」の上澄み館  
丁寧な裏漉した百合根に芝海老と味噌もろみを合わせて柔らかく蒸し上げました。有機大豆を使用した十二割麴の味噌の上澄み出汁を館にし、当店ならではの味わいに仕立てました。
- 八寸 蛸烏賊 のびる 酢味噌掛け / 鯛の子旨煮 木の芽 / 落西京漬け  
うるい土佐和え 唐墨 / わかさぎ姿焼き
- 造り 本日のお造り あしらい一通り
- 椀物 蛤真薯 菜の花 筍 振り柚子  
蛤をふんだんに使用した真薯と旬の国産筍を一皿に盛り込みました。桃の節句を意識した、三月ならではの組み合わせをこだわりの一番出汁と共に召し上がりください。
- 凌ぎ 金目鯛炙り握り 味噌だまり一塗  
うま味の強い金目鯛の皮目を香ばしく炙り、握り鮓にしました。味噌蔵直送の味噌だまりを「銀座鼓特選 禪」を用いて調味し、一塗りしております。当店ならではの味わいを志向した一品です。
- 揚げ物 甘鯛煎り出汁 タラの芽白扇揚げ 生海苔と「銀座鼓特選 華」のソース  
高温で一度鱗を立てたのち、身をふっくらと揚げた甘鯛を、旬の生海苔と「銀座鼓特選 華」を合わせた特製の館でお召し上がりいただく一品です。
- 口直し セロリと八朔のグラニテ
- 鍋物 鹿児島黒牛サーロイン味噌すき焼き KUKI スタイル 味噌だまりを使用した割り下 野菜色々  
上質な脂と旨味が特徴の鹿児島黒牛のサーロインを、醤油ではなく味噌だまりで調味した割り下でお召し上がりいただく一品です。牛肉のうま味によって次第に変化していく割り下の風味をご堪能ください。
- 酢の物 赤貝 賽の目独活 明日葉 桜花 土佐酢  
旬の肉厚な赤貝と、食感やさわやかな風味が楽しい白独活を合わせました。天に飾った桜花から、又ほのかに移る香りから小さな春を感じて頂ければ幸いです。
- 食事 宮城県鳴子産ササニシキ  
牛時雨煮 漬物 昆布紀州煮
- 留椀 蕪 春菊「銀座鼓特選 雅」
- 甘味 落味噌アイス / 桜白玉「銀座鼓特選 禪」甘蜜 / 王林ワイン煮 / 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。

◆有機原料を使用したナチュラルな無添加果汁ドリンクを提供



アラン・ミアの無添加果汁ドリンク

- ・ライム・ジンジャー インフュージョン（アラン・ミア）
- ・エルダーフラワー・ライム インフュージョン（アラン・ミア）

各 ¥1,200（税別）

アラン・ミアはフランスの飲料メーカー。高級ワインのように産地や製法に拘ったジュースやネクターは国内で多数の星付きレストランやホテルでオンリストされています。GINZA 鼓 KUKI からのお勧めは、ノルマンディー産の有機栽培のリンゴをベースに、ハーブやスパイスの抽出液で香り付けをした 100%有機原料の無加糖、香料、着色料、保存料無添加のインフュージョンドリンクです。自然の恵みである果実は気象条件などにより、その年ごとの特徴が変わります。その年ごとの個性を活かした自然な造りをするため、毎年、味わいやテクスチャーが変わります。ナチュラルなおいしさをお楽しみ下さい。

《 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: デイナー 17:30~22:00(L.O21:00)

※東京都における新型コロナウイルス感染症まん延防止等重点措置の期間延長を受けての営業時間の変更につきましては、随時当店の HP をご確認ください。

定休日 : 第 2・4 月、日、祝日(夏季、GW、年末休みあり)

席数 : 20 席(カウンター6 席、テーブル 8 席、個室 6 席)  
ソーシャルディスタンスを確保してご案内いたします

HP : <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。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

ひかり味噌株式会社 コーポレートマーケティング本部 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当: 松田・大塚・石井  
TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp