

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン「GINZA 鼓 KUKI」  
ランチ提供を開始

～ 長期熟成天然醸造味噌をつかった味噌汁、古式精米製法のごはんと共に ～

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(東京都文京区大塚、代表取締役 星野 晃)が運営する日本料理レストラン「GINZA 鼓 KUKI」(ぎんざくき)は、2020年6月1日(月)からランチ提供を開始いたします。

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、通常はディナー営業のみのところ、ランチテイクアウトの開始、ディナー営業時間の短縮、ソーシャルディスタンスを確保したお席のご案内など、特別対応を続けてきました。このたびの緊急事態宣言解除を受け、ディナー営業時間の延長およびランチ提供を開始いたします。

■ランチメニュー

営業時間 : 11:30～14:30 (L.O 13:30)

年に一度の特別な味噌の仕込みでつくった長期熟成天然醸造味噌を使った味噌汁、古式精米製法の当店オリジナルブレンド米を炊いたごはん、自家製発酵デザートをお付けいたします。



引き続き、ソーシャルディスタンスを確保し、お席をご案内いたします。

(消費税込み)

<p>ローストビーフランチ 2,500 円</p> <p>当店人気の一皿、低温調理したローストビーフを贅沢に敷きつめました。牛肉を煮込んだ特製醤油タレでお召し上がりいただきます。</p>	<p>炙り煮穴子ランチ 2,500 円</p> <p>穴子をじっくりと下煮し、柔らかく仕上げしてから香ばしく焼き上げました。山椒のアクセントが食欲をそそります。</p>
	

<p><b>煮ないサバ味噌ランチ</b> 2,000 円</p> <p>煮込まずにうま味を閉じ込め、ふっくらと仕上げました。脂がたっぷりとのったサバ味噌です。</p>	<p><b>季節のお弁当 ゆきやなぎ</b> 3,500 円</p> <p>出汁にこだわった煮物、職人技が光る焼物、素材の味を活かした揚物などをバランスよく詰め合わせました。季節の炊き込みご飯とともに。 (※3日前までにご予約ください)</p>
	

## ■GINZA 鼓 KUKI について

80 年余り、日本の伝統食品である味噌づくりに邁進してきたひかり味噌が、発酵と熟成を新たな形でお届けするために開業した日本料理レストランです。味噌の由来とされる「鼓」を店名に掲げ、和食に革新を融合させた日本料理を通して、発酵と熟成の魅力を発信します。

6 月のディナー 季節のコース  
(¥12000 税・サービス料別途)



鱈ごと油で揚げた名物甘鯛の煎りだし。ピリッとした蓼のソースとともに。

6 月のディナー 精進コース  
(¥10,000 税・サービス料別途)



動物性食材、砂糖不使用の精進コースの一品。アスパラのポタージュ白味噌仕立て。

住 所: 東京都中央区銀座 5-9-16 GINZA-A5 4F  
 電 話: 03-3572-5433(要予約)  
 営業時間: 17:00~22:00 (L.O コース 20:30)  
 定 休日: 日・祝日(夏季、年末休みあり)  
 席 数: 26 席(カウンター10 席、テーブル 8 席、個室 8 席)  
 H P: <http://ginzakuki.com/> <http://ginzakuki.com/en/>

