

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
4月の季節のコースは春の素材を満喫

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、発酵と熟成をテーマにした月替わりの季節のコースを提供しています。

4月のコース内容をご案内いたします。彩り鮮やかなうすい豌豆のペーストを使った名物の味噌とチーズの冷製茶碗蒸し、酢味噌で和えたノビルと烏賊を熟成生きくらげと合わせた酢の物など、GINZA 鼓 KUKIでしか味わえない逸品をご提供いたします。



◆季節のコース 極(きわみ) ¥14,520(税・サービス料込)

- 先付 鼓特選「華」の煎り大豆出汁スープ 蔞の薑の香り
- お造り 本日のお造り、あしらいー通り
たまり醤油、煎り酒、白味噌「禅」と柚子果汁の酢味噌で
- お碗 アサリと鳴門若布と姫皮の真丈 筍 木の芽
- お凌ぎ 冷製茶碗蒸し うすい豌豆あん 鯛の子 針生姜
- 揚物 甘鯛の煎りだし 新ゴボウチップ そら豆のみじん粉揚げ
- 口直し 発酵茶のグラニテ
- 強肴 鹿児島黒牛酒粕焼き 刻みラッキョウ
- 酢の物 生きくらげ熟成ぼん酢漬け ノビルと烏賊の酢味噌和え

食事 豉特選「雅」「禅」の味噌汁
 二種類の味噌からおひとつお選びいただけます
 宮城鳴子産ササニシキ
 有機JAS認証を受けたササニシキを5つ星お米マイスターのふなくぼ商店にて
 丁寧な精米しています
 牛時雨煮 漬物 昆布有馬煮
 水菓子 甘酒と白味噌のアイスクリーム 桜塩 花豆熟成みりん炊き 季節のフルーツ

◆季節のコース 和(なごみ) ￥10,890(税・サービス料込)

先付 豉特選「華」の煎り大豆出汁スープ 落の臺の香り
 お造り 本日のお造り、あしらいー通り
 たまり醤油、煎り酒、白味噌「禅」と柚子果汁の酢味噌で
 お凌ぎ 冷製茶碗蒸し うすい豌豆あん 鯛の子 針生姜
 メイン 二品からお選びいただけます
 一、甘鯛の煎りだし 新ゴボウチップ そら豆のみじん粉揚げ
 一、鹿児島黒牛酒粕焼き 刻みラッキョウ
 酢の物 生きくらげ熟成ぼん酢漬け ノビルと烏賊の酢味噌和え
 食事 豉特選「雅」「禅」の味噌汁
 二種類の味噌からおひとつお選びいただけます
 宮城鳴子産ササニシキ
 有機JAS認証を受けたササニシキを5つ星お米マイスターのふなくぼ商店にて
 丁寧に精米しています
 牛時雨煮 漬物 昆布有馬煮
 水菓子 甘酒と白味噌のアイスクリーム 桜塩 花豆熟成みりん炊き 季節のフルーツ



冷製茶碗蒸し うすい豌豆あん 鯛の子 針生姜
 名物の味噌とチーズの冷製茶碗蒸しに
 春らしくうすい豌豆をすり流しにし、鯛の子をあしらいました



生きくらげ熟成ぼん酢漬け ノビルと烏賊の酢味噌和え
 肉厚で食べ応えのある熟成ボン酢に漬け込んだ生きくらげに
 今が旬のノビルと烏賊の酢味噌和えを合わせました

◆昼、夜テイクアウト

ランチメニューで人気の3品をお持ち帰りいただけます。

事前にお電話いただけますと、お待たせすることなくご用意させていただきます。



炙り煮穴子重 ¥2,160(税込)

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



ローストビーフ重 ¥2,160(税込)

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けます



煮ないサバ味噌重 ¥1,620(税込)

煮込まずに香ばしく焼き上げふっくらと仕上げました。脂がたっぷりとのったサバをうま味のある長期熟成味噌を使った特製ダレでどうぞ

《 GINZA 鼓 KUKI 店舗概要 》

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: ランチ 11:30~14:30/ディナー 17:00~21:00

定休日 : 第2・4月、日、祝日(夏季、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/

Facebook: <https://www.facebook.com/ginzakuki/>



《 銀座鼓特選オンラインショップ 》

GINZA 鼓 KUKI で使用している味噌は、ひかり味噌の味噌づくりの技すべてを注いだ特別なもの。

ご贈答としてもご利用いただけるギフトもご用意しております。

<https://www.ginzakuki-shop.com/>

