

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン「GINZA 鼓 KUKI」
季節のアラカルトの提供を開始

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)にて、11月1日から季節のアラカルトの提供を開始いたします。



和牛ローストビーフ バルサミコと大徳寺納豆ソース 味噌パウダー

■発酵と熟成を気軽に楽しみいただける「季節のアラカルト」

発酵と熟成をテーマとした日本料理レストラン「GINZA 鼓 KUKI」は、2019年10月11日に開店1周年を迎えました。鼓では、旬の素材を発酵と熟成の技で味わう定番の季節のコースと、肉や魚、卵をはじめ鰹だしなどの動物由来の素材を一切使用しないビーガンコース、少しずつお料理を楽しみたい方向けのショートコースの3コースを提供してまいりました。この3コースに加えて、11月1日から気軽に発酵と熟成をお楽しみいただける「季節のアラカルト」の提供をスタートいたします。

■季節のアラカルト (一部紹介) 消費税、サービス料別途

帆立と海老芋の和風グラタン カリフラワー白味噌仕立て 1,000円

冬野菜のカリフラワーのすり流しに白味噌を加えコクを出したソースに、ホタテと海老芋を入れ、仕上げにパルミジャーノをふり香ばしく焼き目をつけました。和と洋の発酵をお楽しみいただけます。

熟成鯛の蓮根蒸し 蕪 椎茸 生姜汁 1,500円

旨味が出るまで熟成した鯛を昆布締めにし、白味噌で味を調えたすりおろしたレンコンで包み蒸しあげました。生姜の香りでお楽しみください。

北寄貝と柿の白酢和え きくらげ 茼蒿 粟麩 1,200円

今が旬の北寄貝と柿をまるやかな酢と合わせて白和えにしました。自家製ポン酢につけて熟成させたきくらげの食感とともにお楽しみください。

かます味噌幽庵焼き 銀杏 パプリカ 丸十 吹き寄せ盛り 1,600円

脂がのった旬のかますをオーガニックの米麴粒味噌をベースにした幽庵地に漬け込み焼きあげました。香ばしさがかますの味を引き立てます。

和牛ローストビーフ バルサミコと大徳寺納豆ソース 味噌パウダー 2,800 円

1/3まで煮詰めたバルサミコ酢に発酵の原点となる豆豉と熟成したクランベリーを刻んでソースにしました。複雑な味と香り、食感をお楽しみいただけます。

ハーキスの変わり揚げ (ビーガン) 800 円

フィンランド産そら豆でつくったベジタブルミート「ハーキス」をじゃがいもでつなぎ、片栗粉をまぶして油で揚げました。

御飯、味噌汁、香の物 1,000 円

古式精米製法のオリジナルブレンド米をおひつに移して。三年長期熟成味噌とだしで調えた味噌汁(沢煮仕立て)。百年経つぬか床で漬けた漬物、寒仕込み味噌と甘酒の麴漬けとともに。

季節のアラカルトメニューは、旬の素材を提供させていただくため献立の内容は毎月替わります。

アラカルトメニューのご利用は、21 時以降から承ります。ご予約なしでご利用いただけます。

■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。

11 月季節のコース お凌ぎ



冷製茶碗蒸し 雲子 柚子

当店名物の白味噌とクリームチーズの茶碗蒸し。今月は酒蒸し塩こうじで味を調えうらごしした雲子を合わせて。

11 月ビーガンコース メイン



粟麴の田楽 白菜とキノコのハーブ焼き 麴ドレッシング

二種の田楽味噌で味わう粟麴。冬野菜に麴のドレッシングを合わせて。

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: 18:00~23:30

(L.O コース 21:30、アラカルト 22:00、ドリンク 23:00)

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/>

