



## ディナーメニューのご案内

NEW

### 季節の八寸コース

6,000 円(税・サービス料別)

さまざまな味噌や熟成の技をつかったお料理を  
少しずつお楽しみいただけるコースをご用意いたしました。

名物の味噌とチーズの冷製茶わん蒸し、旬の魚のお造りに  
肉や魚、旬の素材のお料理を九種類盛り合わせた八寸、発酵デザートをお付けしました。

お酒を愉しまれたい方にもおすすめのコースです。

18時までにご来店のお客様には、ワンドリンクサービス！



### オプション

1,000 円(税・サービス料別)

長期熟成味噌の味噌汁、土鍋で炊いたごはん、麴漬けの  
お食事セットもご用意しております。



NEW

## 短時間でちょっと贅沢ごはん

3,500 円(税・サービス料別)

短時間で温かいお料理とごはんをお召し上がりいただけます。

メイン 和牛ローストのしゃぶしゃぶ

お食事 長野県飯山産コシヒカリ土鍋炊きご飯

特選味噌の味噌汁

牛時雨煮 漬物 昆布有馬煮

水菓子 赤味噌のフィナンシェ 白味噌と酒粕アイスクリーム リンゴソース

季節のフルーツ



### 《 GINZA 鼓 KUKI 店舗概要 》

住所 : 東京都中央区銀座 5-9-16 GINZA-A5 4F 銀座駅徒歩 3 分

電話 : 03-3572-5433 (要予約)

営業時間 : (コロナウイルス感染拡大防止のため、変更になる場合がございます)

ランチ 11:30~14:30 / ディナー 17:00~20:00

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