

三周年特別コース

14,500円

(税込15,950円)

別途10%のサービス料を頂戴します。

十月からの献立です。

献立は当日の仕入れの状況にて異なる場合がございます。何卒ご了承ください。

先付け

炙り雲子豆腐 松葉柚子 紅葉おろし 鼓特選「雅」を使用したポン酢

八寸六点盛り

しる菜とずわい蟹の浸し 安納羊茶巾 唐墨煎餅 名残鮎有馬煮 月見団子田楽 松葉銀杏

造り

本日のお造り あしらい一通り

碗物

加賀蓮根と海老の真薯 一文字菊菜 酢橘 花穂紫蘇 蓮根すりながし仕立て

凌ぎ

九絵信州西京味噌漬け炙り 握り 信州味噌だまり一塗り

強肴

尾花沢産山形牛フィレ味噌柚庵焼き 丸十レモン煮 山葵 わさび菜

口直し

玄米茶と富有柿のグラニテ

鍋物

喉黒と松茸のしゃぶしゃぶ 野菜色々 柚子胡椒 鼓特選「雅」の上澄み潮出汁

酢の物

大黒占地 鮑茸 蕎麦の芽 木ノ子出汁を使用した三杯酢

食事

宮城県鳴子産ササニシキ

留椀

聖護院蕪 牛蒡 九条葱 味噌ヌーボー 野菜出汁

甘味

酒粕と白味噌のアイスクリーム 林檎ソース掛け 自家製味噌カステラ
栗渋皮煮 シヤインマスカット

三周年特別ショートコース

11,500円 (税込12,650円)

別途10%のサービス料を頂戴します。

十月からの献立です。
献立は当日の仕入れの状況にて異なる場合がございます。何卒ご了承下さい。

先付け

炙り雲子豆腐 松葉柚子 紅葉おろし 鼓特選「雅」を使用したポン酢

前菜三点盛り

造り

本日のお造り あしらい一通り

碗物

加賀蓮根と海老の真薯 一文字菊菜 酢橘 花穂紫蘇 蓮根すりながし仕立て

凌ぎ

九絵信州西京味噌漬け炙り 握り 信州味噌だまり一塗り

メインは、肉、魚よりお選びいただけます

強肴

尾花沢産山形牛フィレ味噌柚庵焼き 丸十レモン煮 山葵 わさび菜

鍋物

喉黒と松茸のしゃぶしゃぶ 野菜色々 柚子胡椒 鼓特選「雅」の上澄み潮出汁

酢の物

大黒占地 鮑茸 蕎麦の芽 木ノ子出汁を使用した三杯酢

食事

宮城県鳴子産ササニシキ

留椀

聖護院蕪 牛蒡 九条葱 味噌ヌーボー 野菜出汁

甘味

酒粕と白味噌のアイスクリーム 林檎ソース掛け 自家製味噌カステラ
栗渋皮煮 シヤインマスカット

《 GINZA 鼓 KUKI 店舗概要 》

ご予約・お問い合わせ 03-3572-5433

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

営業時間： デイナー 17：00～21：00

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

定休日： 第2・4月、日、祝日（GW、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