

# 季節のおすすめコース 極 (きわみ)

12,000円 (税込13,200円)

別途10%のサービス料を頂戴します。

八月からの献立です。

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。

ディナーでご利用いただけます。

## 先付

夏野菜の琥珀寄せ 海ぶどう く「禅」白味噌の上澄みを使用  
丁寧に漉した白味噌の上澄みで旬の野菜を一度含ませ、冷やし固めました。味噌の風味や甘み、野菜の食感が楽しい一皿です。

## お造り

本日の鮮魚三点

## 碗物

鱈葛打ち 茶豆真薯 つるむらさきの花 振り青柚子  
旨味の強いただ茶豆をふんだんに使用し、極力つなぎを減らした真薯には少量の白味噌を忍ばせています。葛打ちした旬の鱈や一番出汁との相性をご賞味ください。

## お凌ぎ

白味噌とクリームチーズの冷製茶碗蒸し 鱈子餡 当り葱 おろし生姜  
くせの少ない鱈子を御出汁で炊き、餡に仕立て当店自慢の冷製茶碗蒸しと合わせました。二種の薬味と共にさっぱりとお召し上がりください。

## 焼物

真那鯉山葵味噌焼き 酢取り茗荷 山葵おろし  
出回り時期の短い特大の真那鯉を自家製の山葵味噌に漬け込み、しつとりと焼き上げました。信州産山葵の爽やか風味と季節の滋味をご堪能ください。

## 強肴

鹿児島黒牛のフィステーキ 二色味噌ソース 有機豆乳を使用したマッシュポテト  
上質なフィレをミディアムレアに焼き上げました。山椒味噌をベースにしたソースと、発酵バターと白味噌を煮詰めたソースを添えています。肉本来の旨味はもちろんのこと、自慢の二味も是非ご賞味ください。

## 酢の物

鱧と小玉葱の南蛮 木の芽  
脂ののった活メの鱧をふつくと揚げ、南蛮地に漬け込むのではなく、さつとくぐらせています。鱧と相性の良い小玉葱も柔らかく炊きあげ、一皿に盛り合わせました。

## 食事

宮城県鳴子産ササニシキ  
有機認証を受けたササニシキを五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

## 留碗

焼き茄子とズッキーニの味噌汁  
三年長期熟成味噌「雅」を使用

## 甘味

酒粕と白味噌のアイスクリーム 季節のフルーツ 花豆のみりん炊き

# 季節のおすすめコース 和（なごみ）

9,000円（税込9,900円）

別途10%のサービス料を頂戴します。

八月からの献立です。

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。

ディナーでご利用いただけます。

## 先付

夏野菜の琥珀寄せ 海ぶどう く「禅」白味噌の上澄みを使用

丁寧に漉した白味噌の上澄みで旬の野菜を一度含ませ、冷やし固めました。味噌の風味や甘み、野菜の食感が楽しい一皿です。

## お造り

本日の鮮魚三点

## お凌ぎ

白味噌とクリームチーズの冷製茶碗蒸し 鱧子飴 当り葱 おろし生姜

くせの少ない鱧子を御出汁で炊き、餡に仕立て当店自慢の冷製茶碗蒸しと合わせました。二種の薬味と共にさっぱりとお召し上がりください。

メインはお選びいただけます。

## 魚

真那鯉山葵味噌焼き 酢取り茗荷 山葵おろし

出回り時期の短い特大の真那鯉を自家製の山葵味噌に漬け込み、しつとりと焼き上げました。信州産山葵の爽やか風味と季節の滋味をご堪能ください。

## 肉

鹿児島黒牛のフィレステーキ 二色味噌ソース 有機豆乳を使用したマッシュポテト

上質なフィレをミディアムレアに焼き上げました。山椒味噌をベースにしたソースと、発酵バターと白味噌を煮詰めたソースを添えています。肉本来の旨味はもちろんのこと、自慢の二味も是非ご賞味ください。

## 酔の物

鱧と小玉葱の南蛮 木の芽

脂ののった活メの鱧をふっくらと揚げ、南蛮地に漬け込むのではなく、さつとぐらせています。鱧と相性の良い小玉葱も柔らかく炊きあげ、一皿に盛り合わせました。

## 食事

宮城県鳴子産ササニシキ

有機認証を受けたササニシキを五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

## 留椀

焼き茄子とズッキーニの味噌汁

三年長期熟成味噌「雅」を使用

## 甘味

酒粕と白味噌のアイスクリーム 季節のフルーツ 花豆のみりん炊き

## すっぽん会席コース

16,800円

(税込18,480円)

別途10%のサービス料を頂戴します。

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。  
ディナーでご利用いただけます。

### 先付

夏野菜の琥珀寄せ 海ぶどう く「禅」白味噌の上澄みを使用

丁寧に漉した白味噌の上澄みで旬の野菜を一度含ませ、冷やし固めました。  
味噌の風味や甘み、野菜の食感が楽しい一皿です。

### お造り 本日の鮮魚三点

#### 蒸し物

すっぽんの茶碗蒸し 浅葱 豆豉

すっぽんを温かい茶碗蒸しに仕立てました。香りに刻んだ豆豉と浅葱で  
お召し上がりいただきます

#### 揚げ物

すっぽんの唐揚げ

コラーゲンたっぷりなすっぽんに下味をつけて食べやすく唐揚げにしました

#### 酢の物

鱧と小玉葱の南蛮 木の芽

脂ののった活メの鱧をふつくと揚げ、南蛮地に漬け込むのではなく、きつとくぐらせて  
います。鱧と相性の良い小玉葱も柔らかく炊きあげ、一皿に盛り合わせました。

#### 鍋物

すっぽん小鍋仕立て 野菜色々

生姜のきいた酒でじっくりと炊きあげたすっぽんを熱々の鍋でお召し上がりいただきます。  
とろとろの食感をお楽しみください

#### 食事

すっぽん雑炊 玉子 浅葱 生姜汁

旨味の詰まったすっぽんスープに御飯を入れてきつと仕上げた卵雑炊です。  
余すことなくすっぽんをお楽しみいただけます

#### 甘味

酒粕と白味噌のアイスクリーム 季節のフルーツ 花豆のみりん炊き

《 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： ランチ 12：00～14：30 【8/21 終了】 / デイナー 17：00～20：00

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