

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン「GINZA 鼓 KUKI」
ベジタリアンの方も安心！ 精進ランチの提供を開始

～ 味噌汁は鰹だし不使用。煎り大豆のだしでうま味と風味豊かに ～

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、6月1日(月)からランチタイムの営業を開始しています。このたび、7月1日(水)からベジタリアンのお客様にも安心して召し上がっていただける精進ランチの提供を開始いたします。



精進メンチカツカレーセット 1,800円(税別)

■ベジミートを使った 精進メンチカツカレーセット

今回提供する精進ランチは、動物性素材不使用で仕上げました。メインのキーマカレーは、ひき肉を使わずに、フィンランドのそら豆由来のベジミート『HÄRKIS®FINLAND 野菜のそぼろ』(ハーキス)を使い、みじん切りにした玉ねぎ、人参、しいたけを加え、スパイスで味を調えました。トッピングには、ベジミートを使用したボリュームのあるメンチカツと彩り豊かな夏野菜の素揚げをお付けしています。また、このメニューのために6種の食材と11種の調味料とスパイスを調合したGINZA 鼓 KUKI 特製味噌ソースを開発。メンチカツやカレーにかけてお楽しみいただけます。

味噌汁の味噌は、国産大豆、国産米をつかった長期熟成天然醸造味噌を使用しました。だしは、鰹だしではなく、煎り大豆のだしを使用。昆布だしと合わせて複雑なうま味のある、食欲を掻き立てる独特な風味のお椀に仕立てています。デザートは、甘酒や酒粕を使った発酵アイスクリームをご用意しました。濃厚な味わいの中にやわらかな発酵の風味をお楽しみいただけます。



HÄRKIS®FINLAND 野菜のそぼろ

■ランチメニュー

営業時間：11:30～14:30 (L.O 13:30) ソーシャルディスタンスを確保し、お席をご案内いたします。
ごはん、味噌汁、デザート付。ごはん、味噌汁はおかわりしていただけます。(消費税別途)

- ・ 精進メンチカツカレーセット 1,800 円
- ・ 炙り煮穴子ランチ 2,000 円
- ・ ローストビーフランチ 2,000 円
- ・ 煮ないサバ味噌ランチ 1,500 円



下煮し柔らかく仕上げから香ばしく
焼きあげた炙り煮穴子ランチ



ランチにお付けしている
甘酒や酒粕を使った発酵デザート

■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。

7月のディナー 季節のコース 12品
12,000円 (税・サービス料別途)



赤出汁の鱧だしでいただく鱧しゃぶ

7月のディナー 精進コース 12品
10,000円 (税・サービス料別途)



2種の味噌、梅肉と合わせた自家製蒟蒻

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 (L.O 13:30)
 ディナー 17:00～22:00 (L.O コース 20:30)
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: <https://ginzakuki.com/>

