

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI
KENZO ESTATE ワインデギュスタシオンを期間限定提供
～ 旬の素材を使った季節のコースとペアリングを提案 ～

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、9月1日(火)から『KENZO ESTATE ワインデギュスタシオンコース』を期間限定で提供いたします。希少なワインを揃えたコースのため、在庫がなくなり次第終了となります。



■KENZO ESTATE ワインデギュスタシオンコース

5種類の希少なワインを少しずつお楽しみいただけます。別途ご注文いただくコース料理に合わせて提供いたします。ご提供価格：10,000円(税・サービス料別途)

① 結 yui 2019

芳醇な果実味と心地よい酸、華々しいアロマが、これからの優雅な時間への期待を高めます。この極上のロゼワインは、コースの始まり、先付けと合わせてお楽しみいただけます。

② あさつゆ asatsuyu 2018

すっきりとした酸が際立ち、仄かなミネラル香が加わる、透明感溢れるこの白ワインは、旬の魚にひと手間加えたお造りや、優しく滋味深いおだしのお碗と合わせて頂くと心地よい爽快感をもたらしてくれます。

③ 夢久 muku 2019

長い熟成に耐えられる特定の区画の葡萄を遅摘みすることで伸びやかな酸に溢れ、甘美で果実味豊かな白ワインがつくられます。当店の名物、西京味噌とクリームチーズの冷製茶碗蒸しが持つ上品な甘さとなめらかさ、濃厚なコクに仄かな酸味と折り重なって、口の中により豊かなうまみの層が広がります。

④ 紫鈴 rindo 2017

KENZO ESTATE の上質なエレガントを纏う至高のフラッグシップ。熟したラズベリーやバラの花びらを想起させる愛らしい香りにブラックペッパー等のスパイス香。瑞々しい果実味ときめ細かなタンニンと繊細な味わい

HIKARI MISO

のテクスチャー。ふっくらとした炙り煮穴子の甘いタレや、香ばしい尼鯛の煎りだしと共に。上質な心地良さを与えてくれます。

⑤ 深穂 shinon 2017

ただ一度だけの限定生産、特別なワインです。深みのある果実の凝縮感ときめ細かなタンニンが成すヴェルヴェットのようなしなやかさが官能的な味わい。当店自慢のメイン料理と奏でる最高の美食体験をお愉しください。

◇ KENZO ESTATE 紹介

最上級のエレガンスを醸し出す、香り高きプレミアムワイン。豪華客船「飛鳥Ⅱ」の公式ワインとして、またANA 国際線ファーストクラスのワインとして選ばれるなど、メインブランド「紫鈴 rindo」を筆頭としたケンゾーエステイトのワインは、2008年の初リリース以降、高い評価を受け続けている。日本人オーナー辻本憲三が、栽培家デイビッド・アブリュー、醸造家ハイディ・バレットという世界を代表する名匠と共に生み出したプレミアムワインは、自然豊かなケンゾー エステイトのテロワールを素直に映し出す、最上級のエレガンスを体現した逸品である。葡萄の栽培から醸造、樽熟成、瓶詰めまでを自社で管理し、ワインを出荷するまでの全工程を完全に敷地内で行うことで、米国政府の厳正な審査を経て、100%自社製造の優良なワインに与えられる「エステイトボトル」の称号を得ている。

■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。

季節のコース(12品) 12,000円
(税・サービス料別)



ランチ 精進メンチカツカレー 1,800円
(税・サービス料別)



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：11:30~14:30 18:00~22:00
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)
HP: <https://ginzakuki.com/>

