

KIHACHI

2014年8月26日
アイビー株式会社

キハチが考える酒の肴“タパス”とシェフ秘伝のカレーを楽しむ
「Fun to Share! ～タパス&カレー～」
2014年9月25日（木）開催

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、キハチ 青山本店で、“食を通じて誰かと楽しさをシェアする”「Fun to Share!」を開催しています。第10回目となる今回はキハチが考える酒の肴“タパス（小皿料理）”とシェフ秘伝レシピのカレーが楽しめる「Fun to Share! ～ タパス&カレー～」がテーマです。



※画像はイメージです。

スペインで親しまれている小皿料理“タパス”は、ビールやワインを飲みながらお店をはしごするのが本来の楽しみ方です。「Fun to Share! ～ タパス&カレー～」では、お店をはしごしなくても楽しめるよう、約10種類のタパスと、タパスとともに楽しめる世界のワインとビールをご用意しました。また、その店の名物料理を食べ歩くタパスにちなんで、この日は、“シェフ石川泰史の秘伝レシピのカレー”を楽しめます。毎月1つのテーマを設定し、いつもとはちょっと違う遊び心満載の料理を、特別にご用意する「Fun to Share!」だからこそ味わえる一夜限りのイベントです。

【開催概要】

開催名 : 「Fun to Share! ～ タパス&カレー～」
開催日時 : 2014年9月25日（木）19:00～21:30（受付 18:30～）
定員 : 先着40名様（定員になり次第、受付終了）
参加費 : 7,560円（料理、フリーワイン、フリービール、サービス料・消費税込み）
開催店舗 : キハチ 青山本店2階
お申込方法 : WEBまたは電話予約 <http://bit.ly/1BsCazz>
※お申し込みは、定員になり次第、終了致します。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

タパスの楽しみ方

一般的にスペインのタパスは下3種類があるといわれています。

1. オリーブやチーズ、生ハムのような一皿
2. 冷たい料理
3. 温かい料理

当日はスペインのタパススタイルにあわせたキハチ流タパスをご用意しています。

また、タパスは単純に料理をさす言葉ではなく、“タパスに行く (Irse de Tapas)” といわれ、タパスを楽しむことで人と人とのコミュニケーションが生まれる、楽しみを共有するというような意味もあるそうです。キハチ流タパスを通して、食の楽しさをシェアしてください。

キハチ 青山本店 概要

キハチ 青山本店2階は、2014年4月14日(月)に新コンセプト“Chef's Home”に生まれ変わりました。アトリエやリビング、ダイニング、こだわりが詰まったシェフの家をイメージした空間で、これまでにないおもてなしが楽しめます。テーブル上でソースをかけたり、サンドしたり、お客様自身のアクションが美味しさや楽しさを広げていくシェアメニューが楽しめます。シェフの家に遊びに来たような感覚で、レストランを楽しむ心地よいフランクな距離感。ディナータイムにスペシャルな体験ができます。

<店舗概要>

- 店舗名 : キハチ 青山本店
- 住所 : 東京都港区北青山 2-1-19
- TEL : 03-5785-3641
- 営業時間 : 1F ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー)
ティータイトム 14:30~17:00 (ラストオーダー) 17:30 (クローズ)
ディナー 18:00~21:30 (ラストオーダー) 23:00 (クローズ)
※日・祝のみ 18:00~20:30 (ラストオーダー) 22:00 (クローズ)
2F ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー) 16:00 (クローズ)
ディナー 18:00~21:00 (ラストオーダー) 23:00 (クローズ)
※日・祝のみ 18:00~20:00 (ラストオーダー) 22:00 (クローズ)
- 定休日 : 年末年始
- 総面積 : 1F 85坪
2F 75坪
- 席数 : 1F 店内 68席 テラス 64席
2F 店内 86席 テラス 28席
- その他 : HP <http://www.kihachi.jp>
Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>



2階内観 (画像 左上 ダイニングルーム、左下 シェフズアトリエ、右上 リビングルーム、右下 パティシエールーム)