

KIHACHI

2015年1月6日
アイビー株式会社

外はサククリ、中はレアにしっとり仕上げた
ヘルシー食材で話題の牛赤身肉を味わうキハチ風牛カツ
「**KIHACHI** ビーフカツレツ」
1月15日から3月4日限定発売

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 名古屋 JR センtralタワーズで、1月15日（木）から3月4日（水）まで、「KIHACHI ビーフカツレツ」のコースを限定発売します。



「北海道産牛赤身肉のカツレツ 菜の花と山葵のタルタル添え」は、シェフ小林洋司が、牛肉の赤身の美味しさを伝えたいと考案したこだわりの一皿です。衣には卵白だけを使い、あえて粗めのパン粉をあわせることで、カリッザクツの食感を出しました。ミディアムレアに仕上げるために、高温で揚げ、さらにしばらく休ませることで肉汁をしっかりと閉じ込めています。ソースは、白ワインとフォンドボアのソースと菜の花と山葵のタルタルの2種類。菜の花と山葵のタルタルは、ステーキを山葵しょうゆでさっぱり食べる事をイメージして、菜の花に山葵のしょうゆ漬けをあわせ、隠し味にマヨネーズを使った特製ソースです。

「北海道産牛赤身肉のカツレツ 菜の花と山葵のタルタル添え」をメインに、「北国のいろいろ魚介のサラダ 葱オイルとピーツのヴィネグレット」や「毛蟹のフラン 生雲丹を添えて」、「北寄貝とカラスミの Pasta」など冬の魚介を使った料理とともにコースとしてご用意します。北海道産の牛肉と北国魚介が同時に楽しめる期間限定のコースです。

<赤身肉>

赤身肉は脂肪燃焼を促すL'カルニチンが豊富で、消化にエネルギーを使うため、代謝がアップ効果があるといわれています。中でも牛赤身肉は鉄分や良質たんぱく質も豊富といわれています。

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

開催概要

開催名 : 「KIHACHI ビーフカツレツ」
開催期間 : 1月15日(木)～3月4日(水)
開催店舗 : キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズ
ご予約方法 : 電話またはWEB 予約
「KIHACHI ビーフカツレツ」ランチ <http://bit.ly/1CKIXHe>
「KIHACHI ビーフカツレツ」ディナー <http://bit.ly/1H1zICa>

ランチ

帆立貝のサラダ 葱オイルとビーツの
ヴィネグレット

北寄貝とカラスミのパスタ

北海道産 牛赤身肉のカツレツ
菜の花と山葵のタルタル添え

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

4,320 円
(税込)

ディナー

北国のいろいろ魚介のサラダ
葱オイルとビーツのヴィネグレット

毛蟹のフラン 生雲丹を添えて

北寄貝とカラスミのパスタ

真鱈のスパイスローストと白子のポワレ
冬蕪のピューレと共に

北海道産 牛赤身肉のカツレツ
菜の花と山葵のタルタル添え

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

8,100 円
(税込・別途サービス料10%)

店舗概要

- 店舗名 : キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズ
- 住所 : 〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 JR セントラルタワーズ 12 階
- TEL : 052-533-0707
- 営業時間 : ランチ 11:00～14:30 (L.O.) 16:00 (クローズ)
土・日・祝 11:00～15:00 (L.O.) 16:30 (クローズ)
ディナー 17:30～21:30 (L.O.) 23:00 (クローズ)
- 定休日 : 名古屋 JR セントラルタワーズに準ずる
- その他 : HP <http://www.kihachi.jp> Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

