

KIHACHI

2015年1月16日
アイビー株式会社

熱々のスープをかけて味わう新スタイル

「洋風寒ブリしゃぶ鍋」

3月4日まで限定発売

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 横浜クイーンズイーストで、3月4日（水）まで、「洋風寒ブリしゃぶ鍋」をメインに楽しむコース他を販売しています。



「洋風寒ブリしゃぶ鍋」は、生の寒ブリに熱々のスープをかけて食べる鍋です。旬を迎え旨みが増した寒ブリを火を通し過ぎずに、一番良い状態で食べて欲しいと思い、熱々のスープをかけて食べるスタイルを考案しました。寒ブリのほかに、帆立貝といかで作ったクネルやアサリ、たこ、いかなどの魚介類、そして、野菜はあえてシンプルにエリンギ茸とさつま芋のみをあわせています。鍋にはあまり使わないさつま芋ですが、ピリ辛スープとあわせることで、味わいのアクセントになります。この「洋風寒ブリしゃぶ鍋」は、「色々野菜のバーニャ・カウダ」や「伊達鶏のロースト柚子胡椒風味」などを含む全5品が楽しめる期間限定コース、ウィンタープレミアムプランをご用意しています。ウィンタープレミアムプランは、この他にも冬野菜や3種のパスタが楽しめるコースなど計3種のコースをご用意しています。

コース概要

- メニュー名： ウィンタープレミアムプラン
- 開催店舗： キハチ 横浜クイーンズイースト
- 開催期間： 1月8日（木）～3月4日（水）
- 価格： 各4,000円（税・サービス料込み）
- 提供時間： ディナータイムのみ
- 予約方法： 電話またはWEB予約 ※前日までの予約

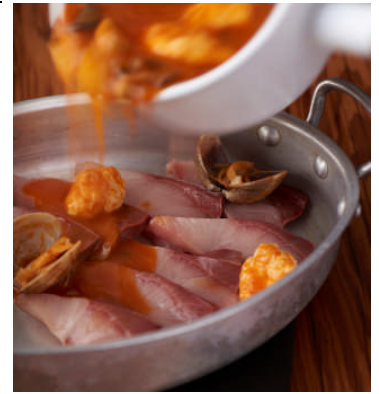
メニュー詳細

「ウィンタープレミアムプラン～目の前で仕上げます！洋風寒ブリしゃぶ鍋～」

KIHACHI の定番、叩き海老の春巻き揚げ
色々野菜のバーニャ・カウダ
寒ブリのポルトガル風鍋
伊達鶏のロースト 柚子胡椒風味
焼いた苺が入った苺のスープ

価 格：4,000 円（税・サービス料込み）

WEB 予約：<http://bit.ly/1vfwrvf>



<上記以外で、この期間に楽しめるウィンタープレミアムコース>

「ウィンタープレミアムプラン～3種の欲張りパスタを楽しむ～」

KIHACHI の定番、叩き海老の春巻き揚げ
色々野菜のバーニャ・カウダ
3種類の欲張りパスタ
（冬ねぎと黄ニラのトマト・牛肉と茸のラグー・モッツァレラとジェノベーゼ）
伊達鶏のロースト 柚子胡椒風味
焼いた苺が入った苺のスープ

価 格：4,000 円（税・サービス料込み）

WEB 予約：<http://bit.ly/1ybybYz>



「ウィンタープレミアムプラン～冬野菜とスペシャルデザートで贅沢気分を～」

名物！KIHACHI'S 1・2・3
色々野菜のバーニャ・カウダ
冬野菜のシーザーサラダ
小海老とねぎのトマトソーススパゲッティ
伊達鶏のロースト 柚子胡椒風味
スペシャルデザート5種類盛り合わせ

価 格：4,000 円（税・サービス料込み）

WEB 予約：<http://bit.ly/1FKpLIp>



※ 各プランは、2名様よりディナータイムに承ります。

※ 各メニューの内容が変わる場合がございます。

店舗概要

■店 舗 名：キハチ 横浜クイーンズイースト

■住 所：神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-2 クイーンズイースト 2階

■T E L：045-222-2861

■営業時間：ランチ 11:30～14:30 (L.O.) 16:00 (クローズ)
ティータイム 14:30～17:00 (L.O.) 17:30 (クローズ)
ディナー 18:00～21:30 (L.O.) 23:00 (クローズ)
※日・祝のみ 18:00～20:30 (L.O.) 22:00 (クローズ)

■定 休 日：不定休 ※クイーンズイーストに準ずる

■席 数：68席

■そ の 他：HP <http://www.kihachi.jp>

Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>



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