

## KIHACHI

2015年3月18日  
株式会社サザビーリーグ  
アイビーカンパニー

キハチ 青山本店 2周年スペシャルパーティ  
創業時から最新まで厳選した NO.1 メニューが楽しめる

## Fun to Share!

### ～KIHACHI AOYAMA 2ND ANNIVERSARY DINNER～

4月18日開催

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森正督）が運営するキハチでは、4月18日（土）に「Fun to Share!～KIHACHI AOYAMA 2ND ANNIVERSARY DINNER～」を、青山本店で開催します。



キハチ 青山本店の2周年を記念して開催される「Fun to Share!～KIHACHI AOYAMA 2ND ANNIVERSARY DINNER～」では、1987年の創業時のメニューや青山本店で新しくチャレンジした事など、様々な視点からスタッフが、“ぜひ、お客様に召し上がっていただきたい”と厳選した NO.1 メニューが一堂に揃うコースを考案しました。創業者 熊谷喜八のスペシャルリテ「生雲丹のピケース焼き」をはじめ、毎月1つのテーマを元に開催される“Fun to Share!”の記念すべき第1回目のメニューなど、初めてキハチを体験する方でも楽しめる一夜限りのスペシャルディナーです。

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。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー 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

アイビー株式会社は、2015年3月1日より株式会社サザビーリーグと合併致しました。

## 開催概要

- 開催名 : Fun to Share!~KIHACHI AOYAMA 2ND ANNIVERSARY DINNER~
- 開催店舗 : キハチ 青山本店
- 開催日時 : 4月18日(土) 18:30~21:00 (18:00 受付)
- 店員 : 限定150名様 着席
- 価格 : お一人様 5,400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 <http://bit.ly/1zR3szW> ※前日までの予約

## メニュー概要

### KIHACHI レジェンド

#### 「生雲丹のパイケース焼き」

青山本店 店長 高畑明男が選ぶ創業者 熊谷喜八スペシャリティ NO.1。

### "Fun to Share!"の初めて

#### 「よこわマグロのレアステーキ」

"Fun to Share!" 第1回目のメニューNO.1。

毎月1つのテーマの元、いつもとはちょっと違う遊び心満載の料理をシェフが用意するイベント"Fun to Share!"をこれまでに15回開催しました。2013年6月に開催した第1回目「大きな食材をシェアして食べよう!」で登場した、大きな“よこわマグロ”をレストラン キハチ総料理長 鈴木眞雄が豪快にさばきます。

### Share of Happiness !

#### 「シェフ厳選! 山形県産黒毛和牛肉のロースト・ビーフ」

2014年クリスマスメニューNO.1。

シンプルにじっくりと火入れをすることで、肉の味わいが濃く柔らかな食感に仕上がります。

キハチ 青山本店 シェフ 石川泰史の“テーブルを囲むお客様が、ぱっと笑顔になる幸せの一瞬を料理で表現したい”という想いが詰まった一皿。

### 黒板メニューの代名詞

#### 「イスタンブールとナポリとパリを經由した "サバサンド"」

日々変わる1階の黒板メニューより、お客様のリクエストNO.1メニュー。

エグゼクティブシェフ 岩城節也がイスタンブールを旅して出会った“サバサンド”が登場します。

### Spring has come

#### 「シェフ石川 新作パスタ」

春の新作おすすめパスタNO.1。

春の美味しい恵みを一皿にぎゅっと閉じ込めた、新作パスタ。

### アニバーサリーデザート

## 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
- 電話番号 : 03-5785-3641
- 営業時間 : 1階 ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー)  
                  ティータイム 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)  
                  2階 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
- その他 : HP <http://www.kihachi.jp> Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

## <参考資料>

### 「生雲丹のパイケース焼き」

---

フランスのグルメ雑誌に掲載され、熊谷喜八が最年少でフランスアカデミー協会日本支部会員になるきっかけにもなったスペシャルティ。薄く焼いたパイ生地に、クリーム煮にしたマッシュルーム、生雲丹、オランダーズソースをあわせた一品。軽く温めることで、甘みが増し生雲丹の味わいが凝縮されています。「活オマール海老の特製スパイス焼き」や「KIHACHIの定番 叩き海老の春巻き揚げ」に並ぶキハチを代表する料理のひとつです。



### 「イスタンブールとナポリとパリを經由した“サバサンド”」

---

エグゼクティブシェフ 岩城節也がイスタンブールを旅して出会った“サバサンド”。

2013年、キハチ 青山本店のオープン時から、日々変わる1階の黒板メニューに登場。オープン時は、岩城がいないと黒板に載らなかったこともあり、知る人ぞ知る隠れメニューとして愛される。バケットにグリルした鯖を挟んだイスタンブールの屋台料理サバサンドをより美味しくと、イタリアンやフレンチの要素を組み合わせ、キハチ流にアレンジした一品。

