

NEWS RELEASE

RENEWAL OPEN

キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズ

2015.11.20.Fri



2015年11月20日（金）、

キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズがリニューアルオープンします。

今回のリニューアルを機に、より楽しんでいただけるように「KIHACHI'S NEW COLOR」をテーマに、

本当に美味しいものにこだわった、キハチの新しいかたちを提案するディナーコースが登場します。

季節ごとにテーマを決め、今この時期にしか出会えない、シェフ小林洋司によるとっておきの一皿をご用意します。

旬の食材に職人の技と彩り（カラー）がプラスされるとあっと驚く美味しさに。

季節が変わる度に訪れたいくなる、そんな新しいキハチをお楽しみいただけます。

新たに個室もご用意し、より幅広く利用いただけるように、内装もリニューアルします。



シェフ 小林 洋司

初回となる2015年冬のテーマは、

“My Winter Favorite”

冬になったら、食べたいもの。

私のお気に入りばかりを集めてみました。

「食材」「調理法」「思い出」この3つをテーマに

食材を一つ一つテーブルに並べ、

どうやったら美味しくなるのか、

色々と試して出来上がった、とっておきの一皿をお届けします。

CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

¥7,560 (税込)

Appetizer 1

海の幸 大地の恵み

野菜と魚介両方の甘みを同時に味わえる、冬の贅沢な一品。オリーブとシャンピニオンのパウダーが心地よい塩味となって、活躍してくれました。

Appetizer 2

(表紙写真)

長良川の源で育った“奥美濃 古地鶏”の
パロティーヌ 菜園仕立て

料理の世界に入った頃、自分1人で初めて手を掛けたのがこの古地鶏。当時の先輩シェフに声を掛けられた嬉しさは、今でも忘れがたく、古地鶏を使う度に思い出します。合わせたのは、レンコンや長いも、紫人参、黒大根などの甘い冬野菜。添えた少し苦味が利いた葉野菜は、修業時代のちょっと辛かった思い出。料理の世界に出会えたことの嬉しさと感謝を一皿で表現しました。

Appetizer 3

魚介と野菜のプロシエット
サフラン風味のブイヤベースソース

まずは目で楽しみ、そして組み合わせを楽しむ、そんな考えからこの一皿が生まれました。見た目は随分変わりましたが、ブイヤベースを食べた満足感そのままに仕上げました。

Fish

低温でゆっくりローストした平目のカラスミ風味
なめらかな蕪のビュレと菜の花のリース

蕪のビュレソースに、和の出汁を利かせた魚のスープを加えた、無国籍ならではの一品。繊細な平目と一緒に味わう冬野菜の力強さを感じていただきたいです。

Meat

2種のチーズとほうれん草の包み焼き
(牛フィレ肉または仔羊肉)

寒い冬に味わいたい料理の1つチーズフォンデュ。かたちを変えたら、こうなりました。合わせたのは、ほうれん草のみ。寒さにさらされた冬野菜は、糖度が増し、他の季節より甘みが増します。チーズや肉に負けない、野菜本来の味わいにもご注目ください。

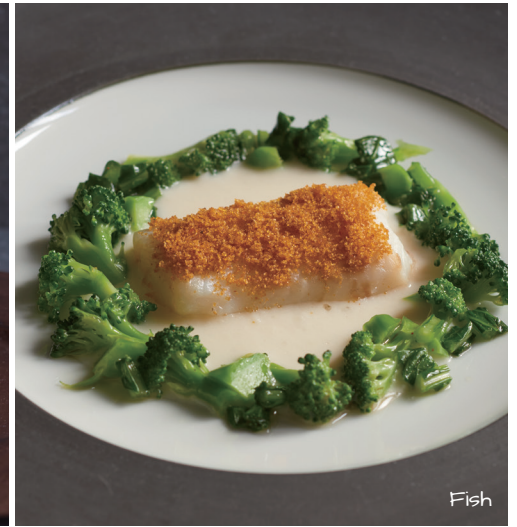
Dessert

苺とマスカルポーネのグラスデザート

冬に美味しくなるのは、やっぱり苺。甘酸っぱいこの時期だけの味わいを思う存分お楽しみください。



Appetizer 1



Fish



Appetizer 2



Meat



Dessert

《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
- T E L：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)
- コース内容：ランチ 2,700円、3,780円、5,400円、パスタランチ 2,920円
ディナー 4,320円、10,800円、CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE 7,560円
※価格はすべて税込みです。上記税込価格にディナータイムはサービス料として10%を頂戴します。
- 個 室：3室
- 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>

《リニューアル後の内外観イメージ》



※リニューアルオープン後のご予約は、10月1日より電話にて承ります。

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。

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