

KIHACHI

2015年11月5日
株式会社サザビーリーグ

シャンパン 8本分マチュザレムサイズやロゼ、ビンテージなど
5種のシャンパンが一夜で楽しめる

歓びを味わうシャンパン G.H.Mumm と KIHACHI の コラボレーション Champagne Night

12月8日(火)、9日(水)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、12月8日(火)、9日(水)に「歓びを味わうシャンパン G.H.Mumm と KIHACHI のコラボレーション Champagne Night」を、青山本店で開催します。



色、味わい、グレードやボトルのサイズなど、シャンパンの種類は様々です。12月に開催する「歓びを味わうシャンパン G.H.Mumm と KIHACHI のコラボレーション Champagne Night」では、ロゼ(色)、ビンテージ、プレステージ(グレード)、ドゥミセック(味)、マチュザレムサイズ(サイズ)の5種類のシャンパンの魅力を一晩で楽しめます。当日は、シニアシャンパンブランドアンバサダー マキシム オトリエ氏を迎え、シャンパンの魅力を伺いながら、シェフ石川泰史が、それぞれのシャンパンにあわせて考案した料理をコースでお届けします。食を通じて誰かと楽しさをシェアする、2015年の年の瀬に、気の置けない仲間とともに過ごすプレクリスマスとしても楽しめるイベントです。

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

開催概要

- 開催名：歓びを味わうシャンパン G.H.Mumm と KIHACHI のコラボレーション Champagne Night
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催日時：12月8日(火)、9日(水) 19:00~21:30 (18:30 受付)
- 定員：限定40名様 着席
- 価格：お一人様 15,000円 (税・サービス料込、料理・シャンパン5種類)
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/1Oc3URf>

<当日、お楽しみいただけるシャンパン5種>

G.H.Mumm Cordon Rouge G.H. マム コルドン ルージュ

1875年発売。フレッシュさと力強さのパーフェクトなバランスをもつ、G.H.マムメゾンスタイルの象徴。翡翠色を帯びた、輝きのある金色。柑橘類の香りにつづき、白桃やアプリコットの香り。かすかにバニラやカラメル、ハチミツの香り。心地よくはじける泡と、バランスのとれたまろやかな味わいで、余韻が長く続くシャンパンです。当日は、通常のシャンパンボトル8本分、マチュザレムサイズをご用意します。

※ シャンパンは、容量が多くなることでゆっくりと熟成が進み、香りや味わいが深くなるといわれています。

G.H.Mumm Blanc de Blancs Mumm de Cramant G.H. マム ブラン・ド・ブラン マム ド クラマン

G.H.マムならではの独自の製法精緻を極めた繊細なシャンパン。1882年にメゾンの親しい人々に提供するために、誕生した希少なシャンパン。最も優れた村のひとつ、コート・デ・ブラン地区クラマンで収穫された単一シャルドネのみを使用。シャルドネの繊細でキレのあるさわやかな味わいをそのまま生かすため、熟成期間やボトルの形など、独特な手法を用いて作られています。ガス圧が低めに保たれ、なめらかで繊細な泡立ちが楽しめるシャンパンです。

G.H.Mumm Rosé G.H. マム ロゼ

1958年、カンヌ映画祭にてマム ロゼ発売。ラベルには、ルネ・ラルーと深い親交のあった日本人画家レオナルド・フジタ(藤田嗣治氏)によるバラが描かれています。優雅でチャーミング、そして繊細な味わいのロゼ。フレッシュさと豊かな果実味のバランスは、メゾンスタイルの象徴です。

G.H. Mumm Millésimé 2006 G.H. マム ミレジメ 2006

6年熟成のビンテージシャンパン。ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%のドライでマイルドな味わいで、食通のためのシャンパンといわれています。

G.H. Mumm Demi-Sec G.H. マム ドゥミ セック

19世紀の人が好んだ味わいを反映させ、現代にあう味わいに仕上げたデザートシャンパン。明るい黄色と琥珀色の輝きを持つ深い色合いと豊かで軽快な泡立ちが特徴で、まろやかでなめらか、そしてハチミツキャンディのような甘さを持つG.H.マム ドゥミ セックは、甘さとともに際立つ爽やかさが余韻として残ります。2.5年セラーで熟成されることにより、ドライフルーツのような香りがさらに豊かに広がります。

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
- 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>