

活オマール海老を丸ごと1尾使った新作鍋と牡蠣と蛤の焼き鍋が
ダブルで楽しめる鍋コースが冬季限定で登場
活オマール海老鍋と牡蠣とはまぐりの焼き鍋

2016年1月6日（水）から新発売

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、2016年1月6日より、青山本店で、活オマール海老を丸ごと1尾使った新作“活オマール海老鍋”と“牡蠣とはまぐりの焼き鍋”が同時に楽しめるコース「キハチのダブル鍋プラン」を発売します。



キハチ 青山本店では、毎年冬限定でキハチならではの鍋を提案しています。2016年の新作鍋は、活オマール海老が丸ごと1尾入った「活オマール海老のポルトガル風ブイヤベース鍋」。ヨーロッパ、韓国、日本、タイなどの要素をミックスした熊谷喜八直伝のスペシャルスープをベースに、魚介の旨みが味わえます。また、当日、食べる前に、自分で好きな活オマール海老を選ぶことが出来るのも楽しさのひとつです。

もう1つの鍋は、濃厚で甘みのある牡蠣と、肉厚でプリッとした食感の蛤を岩塩を敷き詰めた鍋で、殻ごとじっくりと無水で焼き上げた「鍋で仕上げます！牡蠣とはまぐりの真っ黒焼き」です。無水で焼き上げることで、貝の凝縮した味わいが活かされています。

この2つの鍋を両方楽しめるコースが「キハチのダブル鍋プラン」です。前菜とスープパスタのように楽しめるメのフェットチーネが付いた冬限定新作鍋コースです。コースにあわせて、ソムリエが選んだワインと日本酒のペアリングが楽しめるドリンクコースも用意しています。

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。

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

コース概要

- コース名：キハチのダブル鍋プラン
- 販売店舗：キハチ 青山本店
- 販売期間：1月6日（水）～2月29日（月）
- 価格：5,000円（税・サービス料込）
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/1TbzZrH>



< メニュー >

とろーりチーズとハム、椎茸の揚げ春巻き
鍋で仕上げます！牡蠣とはまぐりの真っ黒焼き
活オマール海老のポルトガル風ブイヤベース鍋
♫のフェットチーネ

※ディナータイムのみ。2名様より。

「キハチのダブル鍋プラン」とのペアリングが楽しめる、ソムリエがセレクトしたお酒もご用意しています。

ソムリエがセレクトした3杯とキハチのダブル鍋プランとのペアリング 1,800円

フランス ボルドー・スパークリングワイン 「ソルヴィ ポール シャンブラン ブリュット」
スパークリングワイン専門メーカーが造る、豊かでキメの細かい泡立ち、柑橘系や花の蜜、イースト香が漂うフレッシュな味わいが特徴です。

新潟県 魚沼 日本酒 「鶴齢 純米吟醸」

米本来の味を重視しながら、ほのかな香りと優しいふくらみのある旨味が特徴です。「牡蠣とはまぐりの真っ黒焼き」とあわせれば、より一層華やかな余韻を楽しめます。

南イタリア カラブリア州 赤ワイン 「チロ・ロッソ クラシコ」

唐辛子の有名産地で、古くから辛味の効いた食事と一緒に楽しまれています。野生のベリーやスマレ、スパイスの香りが複雑に絡み合い、スパイシーな「活オマール海老のポルトガル風ブイヤベース鍋」によく合います。

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：
ランチ 11:30～14:30（ラストオーダー）16:00（クローズ）
ディナー 18:00～21:30（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）

■ その他：HP <http://www.kihachi.jp> / Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

