

“ふわとろ”のフォンデュと“とろ〜り”ラクレット
人気のチーズ料理が同時に楽しめる

「Cheese! Cheese!! Cheese!!!」

1月11日（水）から3月6日（月）まで開催

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／角田良太）が運営するキハチでは、2017年1月11日（水）から3月6日（月）まで「Cheese! Cheese!! Cheese!!!」を青山本店で開催します。また、同期間中、横浜クイーンズイーストでもサクサクのパイを崩しながら楽しむ新感覚のチーズフォンデュが楽しめる「KIHACHI 冬のあったかチーズフォンデュプラン」を開催します。



キハチ 青山本店「Cheese! Cheese!! Cheese!!!」※画像はイメージです

「Cheese! Cheese!! Cheese!!!」では、代表的なチーズ料理“チーズフォンデュ”と“ラクレット”の2種類がコースで楽しめます。

「熱々！オニオングラタンスープ」からはじまり、コンテやエメンタルなど5種類のチーズを使い、“ふわとろ”食感に仕上げた「20種類の野菜 Vegetable Garden ふわとろチーズフォンデュ」は、紫人参、ロマネスコ、芽キャベツのグリル、素揚げにした茸やかぼちゃ、フレッシュのまま楽しむ渦巻きビーツやトレヴィスなど、野菜の持ち味を生かした調理法で下処理した20種類の野菜に、ムースのような“ふわとろ”食感の熱々チーズソースをディップのようにつけて楽しめます。「牛ロース肉のハーブスパイスココット ラクレットチーズ掛け クレソンサラダを添えて」は、ココットでじっくり柔らかく焼き上げた牛ロース肉の上に、熱々としたとろとろのラクレットチーズで仕上げます。デザートには、苺が美味しい時期にしか作らない、“ナポレオンパイ”をこのコースだけで楽しめるチーズバージョン「KIHACHIのナポレオンパイ ～マスカルポーネのジェラートとともに～」でお届けします。コースにあわせて、「自家製ホットサングリア」や「自家製ジンジャーホットカクテル」をご用意しています。濃厚なチーズの味わいとフルーティーなサングリアの味わいが、冬ならではのひとときをより盛り上げます。

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

キハチ 青山本店「Cheese! Cheese!! Cheese!!!」

- 開催名：Cheese! Cheese!! Cheese!!! (チーズ!チーズ!!チーズ!!!)
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催期間：1月11日(水)～3月6日(月)
- 価格：お一人様 5,500円(税・サービス料、フリードリンク込)
※ディナータイムのみ
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2fOdewe>

※ 天候・仕入れの状況により、食材やメニューが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※ 2名様より承ります。



<メニュー概要>

熱々!オニオングラタンスープ

20種類の野菜 Vegetable Garden ふわとろチーズフォンデュ

牛ロース肉のハーブスパイスココット ラクレットチーズ掛け クレソンサラダを添えて

KIHACHIのナポレオンパイ ～マスカルポーネのジェラートとともに～

フリードリンク (90分制)

自家製ホットサングリア

自家製ジンジャーホットカクテル

ビール、赤・白ワイン、カンパリ、カシス、ジン

オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール、烏龍茶

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] 11:30～16:00 (L.O. 14:30)
[ティータイム] 14:30～17:00 (L.O. 16:30)
[ディナー] 18:00～23:00 (L.O. 21:00)
※日・祝のみ 18:00～22:00 (L.O. 20:30)
※翌日が休日の場合は平日の営業時間にて営業いたします。

下記の期間、営業時間を変更いたします。

【2016年11月11日～2016年12月11日】

[ランチ] 11:00～17:00 (L.O.15:00)

[ティータイム] 15:00～17:00 (L.O.16:30)

[ディナー] 18:00～22:30 (L.O.21:00)

※日・祝のみ 18:00～22:00 (20:30)

※翌日が休日の場合は平日の営業時間にて営業いたします。

- 定休日：年末年始

キハチ 横浜クイーンズイースト「KIHACHI 冬のあったかチーズフォンデュプラン」

「KIHACHI 冬のあったかチーズフォンデュプラン」は、ほんのり甘いサクサクのパイ生地をくずしながら食べる、新感覚のチーズフォンデュが楽しめる横浜クイーンズイースト店限定のコースです。



「チーズフォンデュ パイ包み焼き」の3つのこだわり

その1：チーズ3種を使った濃厚な味わい

グリエール、エメンタール、ゴルゴンゾーラなどのチーズをミックスしたオリジナルのチーズフォンデュ。ゴルゴンゾーラを加えることによって、より濃厚で深みのある味わいに仕上げています。

その2：鎌倉野菜からオマール海老まで、飽きのこないバラエティ豊かな具材

まずはフレッシュ鎌倉野菜でチーズディップ風を楽しみ、オマール海老、伊達鶏、オリジナルソーセージのグリルなど、熱々の具材との組み合わせも楽しめます。

その3：味噌をくわえて、好みで

味に変化をつけたい時には、八丁味噌とこだわり磨宝卵の卵黄をチーズに加えて好みの味わいに。

その4：香ばしいパイ生地

チーズフォンデュをパイ包み焼きに。こんがり焼き上げたパイをチーズソースにつけながら楽しめます。



開催概要

- 開催名：KIHACHI 冬のあったかチーズフォンデュプラン
- 開催店舗：キハチ 横浜クイーンズイースト
- 開催期間：1月11日（水）～3月6日（月）
- 価格：お一人様 4,950円（税・サービス料込） ※ディナータイムのみ
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2fVISeR>

※ 天候・仕入れの状況により、食材やメニューが変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※ 2名様より承ります。

<メニュー概要>

KIHACHI の定番、叩き海老の春巻き揚げ

<あったかチーズフォンデュ>

- ・フレッシュ鎌倉野菜
- ・オリジナルソーセージのグリル
- ・オマール海老のグリル
- ・柔らか伊達鶏のグリル
- ・自家製フォカッチャ

炙りタラコと軟白ねぎのアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

ひとくちデザート

コーヒーまたは紅茶

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
- TEL：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

クリスマススペシャルサイト

レストラン http://www.kihachi.jp/restaurant_xmas2016/ ※11月1日より開設

パティスリー <http://www.kihachi.jp/xmas2016/>

ブランドサイト <http://www.kihachi.jp>

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

公式 Instagram https://www.instagram.com/kihachi_official/