

秋のテラスで楽しむ！茸と魚介の熱々アヒージョフォンデュや
牛肉と“ジャンボシャンピニオン”のココット料理

「19種類の茸が味わえる茸づくしプラン」

10月24日（火）～12月11日（月）開催

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 角田良太）が運営するキハチ 青山本店では、秋のテラスで楽しむ「19種類の茸が味わえる茸づくしプラン」を10月24日（火）から12月11日（月）まで開催します。



「12種類の茸と魚介のアヒージョフォンデュ マドリード風」
※コース内の一品 イメージ



「19種類の茸が味わえる茸づくしプラン」集合イメージ

爽やかなテラスで秋の味覚“茸”を存分に味わう新しいプランが登場します。4種類の茸を使った温かいスープ、フレッシュな“花びら茸”を使ったサラダ、12種類の茸と魚介の熱々のアヒージョフォンデュ、牛肉と共に今人気の“ジャンボシャンピニオン”を味わうココット料理まで、1コースで味わえる茸の数は19種類になります。黄金色に色づき始めるいちょう並木を眺めながら、香り高い秋の味覚を盛り込んだ茸づくし料理をお楽しみください。

また、10月19日（木）のキハチ 青山本店シェフ石川泰史がその時期注目している食材にフォーカスした、1日限りのイベント シェフズテーブルでも“茸”に着目し、フレッシュポルチーニ、松茸、トリュフ、シェフ石川が自ら山に入り収穫する茸など合計15種類以上の茸を使ったコース料理が楽しめる「CHEF'S TABLE ～茸づくしの会～」を開催します。

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 広報

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

秋のテラスで楽しむ「19種類の茸が味わえる茸づくしプラン」

<プラン概要>

- 商品名：19種類の茸が味わえる茸づくしプラン
- 価格：5,000円（税・サービス料込）
- 開催期間：10月24日（火）～12月11日（月）
※ディナータイムのみ
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2x5GnMS>
- 商品説明：シェアスタイルでお楽しみください。
 - ・4種類の茸のスープ カブチーノ仕立て
 - ・花びら茸とサラダほうれん草のサラダ バルサミコ風味
 - ・12種類の茸と魚介のアヒージョフォンデュ マドリード風
 - ・牛ロース肉とジャンボシャンピニヨンのココットロースト トリュフの香り
 - ・栗のロールケーキ



「牛ロース肉とジャンボシャンピニヨンのココットロースト トリュフの香り」

※こちらのプランはディナータイム2名様よりご予約を承ります。

※通常はご予約いただけないテラス席を特別にリザーブします。ご希望によって店内のお席もご予約いただけます。

1日限定のイベント「CHEF'S TABLE～茸づくしの会～」

<イベント概要>

- 開催名：CHEF'S TABLE ～茸づくしの会～
- 価格：お一人様 9,720円（税・サービス料込）
※コース料理、フリーワイン
- 開催期間：10月19日（木）19:00～21:30 ※受付 18:30～
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2vaEksJ>
- 内容：フレッシュポルチーニ、松茸、トリュフ、国産の茸、欧州産の珍しい茸、さらにシェフ石川が自ら山に入り収穫する茸など合計15種類以上の茸を使った前菜、メイン、デザートまで合計6品のコース料理をご用意します。



※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。

<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。
- 定休日：年末年始

<その他>

- キハチホームページ <http://www.kihachi.jp/>
- キハチ Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>
- キハチ Instagram https://www.instagram.com/kihachi_official/

