

KIHACHI

2017年11月1日
株式会社サザビーリーグ

創業30周年を記念した6人のシェフによる豪華食材を使ったスペシャルコース
富士山 岡村牛、ウニ、ノドグロをクリスマスらしく華やかに仕上げた

2017 クリスマスコース

11月1日（水）から予約受付スタート

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）が運営するレストラン キハチ全店では、創業30周年を記念して「A special dish for our 30th Christmas」をテーマにしたクリスマスコースの予約受付を11月1日（水）から開始します。



記念すべき30回目のクリスマスに選んだスペシャルな食材は3つ。柔らかく余分な脂がなく、ヘルシーな肉質で甘い脂としっかりとした赤身が絶妙なバランスの“富士山 岡村牛”、ほろ苦さの中にほのかな甘みをもち、創業者 熊谷喜八のスペシャリテにも登場するキハチの料理には欠かせない“ウニ”、自身のトロと称されるほど自身魚でありながら脂ののりが良く上品な味わいの“ノドグロ”。この3つの食材をレストラン各店6人のシェフがそれぞれの想いを込めた華やかな料理に仕上げました。

青山本店では、コースのメインとして「“富士山 岡村牛”と生雲丹の山葵グラタン」をご用意します。噛みしめる度に美味しさが追いかけてくる岡村牛に、濃厚で甘みがあるウニを合わせて、山葵オランダーズソースで焼き上げました。富士山の麓、聖夜に輝く満点の星のような黄金色のベールを纏った一皿です。

各店のシェフが想いを込めたクリスマス期間限定のスペシャルなコースをぜひお楽しみください。

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



シェフ 石川 泰史

料理名

「富士山 岡村牛」と生雲丹の山葵グラタン」

甘みのある脂とさっぱりとした赤身の絶妙なバランスが、様々な料理と相性が良いので、私は岡村牛を普段からよく使っています。噛みしめる度に美味しさが追いかけてくる岡村牛に、濃厚で甘みがある雲丹を合わせて、山葵オランダーズソースで焼き上げました。

富士山の麓、聖夜に輝く満点の星のような黄金色のベールを纏った一皿でどうぞ素敵なクリスマスを。

<ディナー>

■コース名：Emerald (エメラルド)

■販売期間：12月18日(月)～12月25日(月) ※12月18日(月)～22日(金)はご予約のみ

■価格：11,880円(税込) ※別途サービス料10%

■コース内容：

今宵クリスマスのアミューズ

香ばしく炙ったノドグロのマリネ 九条葱と山ごぼうのラビゴットソース★

フォワグラのソテー 真っ赤なビーツのマントを纏って

活オマール海老の香り豊かなタイ風包み蒸し

真鯛とマッシュルームの低温ロースト トリュフと里芋のソース

“富士山 岡村牛”と生雲丹の山葵グラタン★

聖夜のデザート “Red rose”

※スペシャル食材3種を使ったメニューに★をつけています

<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 11:30～16:00 (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



キハチ 高島屋横浜店



シェフ 神保 貴一

料理名

「富士山 岡村牛」の赤ワインカシス煮込み

モンブラン仕立て」

手間を掛けて仕込み、じっくりと柔らかく煮込んで、肉の甘みと旨みを最大限に引き出しました。合わせたのは、栗とさつまいもを使った特製モンブランクリーム。じっくり時間を掛けたからこそ生まれる肉の旨みとコク、そこに優しい甘さのモンブランクリームと、爽やかな酸味のカシスソースをアクセントに。見た目のインパクトもさることながら、食べ進める毎に美味しさが果てしなくひろがる、クリスマスの記憶に残る一皿になることを願って。

キハチ 伊勢丹相模原店



シェフ 足立 良太

料理名

「富士山 岡村牛」の網焼き

相模原人参のマスタードピュレで」

今年伺った2つの産地、岡村牧場と地元相模原の野菜畑。どちらも共通していたのは、生産者の愛情と情熱がたっぷり注がれていること。その熱い想いを料理という架け橋で皆さまにお届けする役割を頂いたと思っています。岡村牛の上品な脂の甘みとしっかりとした肉質、相模原人参、じゃがいも、ほうれん草の冬ならではの力強い甘みをソースで。双方をバランス良く寄り添わせたスイートクリスマスの一皿を存分にお楽しみください。

キハチ 伊勢丹立川店



シェフ 山下 裕

料理名

「富士山 岡村牛」ロース肉の網焼き

山葵のグリビッシュソース」

岡村牛は成長に優れた乳牛を母に、肉質に優れた黒毛和牛を父に持つハイブリッド牛。肉の美味しさそのものを味わって欲しいので、この一皿はシンプルに網焼きで。ハーブやピクルスの香りが爽やかなフレンチのグリビッシュソースに、日本の山葵の香りをほんのりアクセントにした新しいハイブリッドな一皿ができました。



シェフ 小林 洋司

料理名

「富士山 岡村牛」 ロース肉とフォワグラ
トリュフと赤ワインソース」

岡村牧場に初めて伺ったとき、溶岩プレートでシンプルに焼いていただきました。しっかりとした赤身の深い味わいと、甘みのある適度な脂とのバランスが良かったことを記憶しています。岡村牛の美味しさを一番に活かすため、ローストして旨みを増した野菜とリッチな赤ワインと、香しいトリュフのソースで更にドレスアップした一皿をどうぞ召し上がれ。

エア ターミナル グリル キハチ



シェフ 久永 富也

料理名

「富士山 岡村牛」のグリエ ポルトソース
牧場のホワイトクリスマス」

緑豊かな富士山の麓 朝霧高原で伸び伸びと過ごす岡村牛、そして家族のように愛情を持って牛に接する岡村さんのお話を伺ったとき、いのちを頂くことの大切さを改めて実感しました。深緑の里山に深々と降り積もる雪と、幼い子牛が一頭ずつ入っている白い屋根をした専用牛舎「カウハッチ」も盛り込んだ一皿に。あなたがまだ行ったことがない、ホワイトクリスマスのショートトリップを味わってみませんか。

※青山本店以外の各店のメニュー、クリスマス展開期間は添付参考資料をご覧ください。

※クリスマスのご予約は全店で11月1日より承ります。

<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/