

キハチ 高島屋横浜店

<ランチ>

- コース名：Emerald（エメラルド）
- 販売期間：12月16日（土）～12月25日（月）
- 価格：8,640円（税込）
- コース内容：
 - 生雲丹と帆立貝をのせたポワロームース★
 - 軽く炙ったノドグロのサラダブーケ★
 - 真鯛と貝のサフランナージュソース
 - “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★
 - ストロベリーパルフェとピスタチオムースのミルフィーユ

<ディナー>

- コース名：Ruby（ルビー）
 - 販売期間：12月16日（土）～12月25日（月）
 - 価格：10,800円（税込）
 - コース内容：
 - 生雲丹とオマール海老をのせたポワロームース★
 - 軽く炙ったノドグロのサラダブーケ★
 - 真鯛と帆立貝のサフランナージュソース
 - “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★
 - ストロベリーパルフェとピスタチオムースのミルフィーユ
- ※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 高島屋横浜店
- 住所：神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 高島屋横浜店 8F
- 電話番号：045-315-0283
- 営業時間：

ランチ	11:00～17:00 (L.O. 15:00)
	土日祝 (L.O. 15:30)
ティータイム	14:00～17:00 (L.O. 16:00)
ディナー	17:30～22:30 (L.O. 21:00)
- 定休日：高島屋横浜店に準じる



キハチ 伊勢丹相模原店

<ランチ・ディナー>

■コース名：Christmas Special Course (クリスマススペシャルコース)

■販売期間：12月16日(土)～12月25日(月)

■価格：9,720円(税込)

■コース内容：

生雲丹をのせた里芋のロースト 焦がしバターソース★

相模原野菜の彩りサラダ 18ヶ月熟成させたプロシュートと共に

“富士山 岡村牛”ラグーのリングイネ 相模原野菜の株葱を添えて★

ノドグロのレアソテー 聖護院大根のリゾットにのせて★

“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★

クリスマスのクレームダンジュ 苺のソース

※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 伊勢丹相模原店

■住所：神奈川県相模原市南区相模大野4-4-3 伊勢丹相模原店 7F

■電話番号：045-740-5301

■営業時間：ランチ 11:00～15:00 (L.O. 15:00)

ティータime 15:00～17:30

※土日祝のみ 15:00～17:00

ディナー 18:00～21:30 (L.O. 20:30)

■定休日：伊勢丹相模原店に準じる



キハチ 伊勢丹立川店

<ランチ>

■コース名：Pearl (パール)

■販売期間：12月16日(土)～12月25日(月)

■価格：5,400円(税込)

■コース内容：

生雲丹をのせたカリフラワーのパリソワール★

ノドグロのエカイエ仕立て 紫蘇の実ソース★

“富士山 岡村牛”肩ロース肉の網焼き リヨン風★

本日のデザート盛り合わせ

<ディナー>

■コース名：Emerald (エメラルド)

■販売期間：12月16日(土)～12月22日(金)、25日(月)

■価格：8,640円(税込)

■コース内容：

生雲丹をのせたカリフラワーのパリソワール★

鴨肉のクロケットとフォアグラのポワレ オレンジソース

ノドグロのエカイエ仕立て 紫蘇の実ヴァンブランソース★

“富士山 岡村牛”もも肉のローストビーフ リヨン風★

フィアンティーヌに包まれた苺のパルフェ

■コース名：Ruby（ルビー）

■販売期間：12月23日（土）、24日（日）

■価格：10,800円（税込）

■コース内容：

前菜2種盛り合わせ

・生雲丹をのせたカリフラワーのパリソワール★

・霜降りにした金目鯛とアメーラトマトの一皿 カラスミを掛けて

鴨肉のクロケットとフォアグラのポワレ オレンジソース

オマール海老とノドグロのエカイエ仕立て 紫蘇の実ヴァンプランソース★

“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★

フィアンティーンヌに包まれた苺のパルフェ

※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 伊勢丹立川店

■住所：東京都立川市曙町2-5-1 伊勢丹立川店8F

■電話番号：042-548-2931

■営業時間：ランチ 11:00～16:00 (L.O. 15:00)

ティータイム 15:00～17:00

ディナー 18:00～22:00 (L.O. 21:00)

※土日祝 17:30～22:00 (L.O. 21:00)

■定休日：伊勢丹立川店に準じる



キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズ

<ランチ>

■コース名：Pearl（パール）

■販売期間：12月16日（土）～12月25日（月）

■価格：7,560円（税込）

■コース内容：

雲丹と赤身マグロの一皿★

オマール海老と帆立貝のグリエ 野菜のヴィネグレット

ノドグロの炙り焼き トリュフの香り★

柔らかく煮込んだ“富士山 岡村牛” 肩ロース肉 グリーンマスタードソース★

軽い苺のムース クリスマス仕立て

<ディナー>

■コース名：Emerald（エメラルド）

■販売期間：12月9日（土）～12月25日（月）

■価格：10,800円（税込）※別途サービス料10%

■コース内容：

雲丹と赤身マグロの一皿★

オマール海老と帆立貝のグリエ 野菜のヴィネグレット

“富士山 岡村牛” のパテとカマンベールチーズのパートフィロ包み焼き★

ノドグロの炙り焼き トリュフの香り★

柔らかく煮込んだ“富士山 岡村牛”肩ロース肉 グリーンマスタードソース★
軽い苺のムース クリスマス仕立て

■コース名：Ruby（ルビー）

■販売期間：12月16日（土）～12月25日（月）

■価格：14,580円（税込）※別途サービス料10%

■コース内容：

ズワイ蟹と“富士山 岡村牛”、トマトのカクテル★

ノドグロと雲丹のマリアージュ★

カナダ産活オマール海老のポワレ 紅芯大根とハーブ

ハタのガレット アワビと茸の一皿 ポルチーニの香り

“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★

ショコラとナッツのガトー

※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 名古屋 JRセントラルタワーズ

■住所：愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4
JRセントラルタワーズ12F

■電話番号：052-533-0707

■営業時間：ランチ 11:00～16:00（L.O. 14:30）
※土日祝のみ 11:00～16:30（L.O. 15:00）
ディナー 17:30～23:00（L.O. 21:30）

■定休日：無休



エア ターミナル グリル キハチ

<ランチ・ディナー>

■コース名：Emerald（エメラルド）

■販売期間：12月1日（金）～12月25日（土）

※ランチ12月1日（金）～25日（土）ご予約のみ、ディナー12月1日（金）～21日（木）ご予約のみ

■価格：10,800円（税込）

■コース内容：

雲丹のモンブラン ～クリスマス シュークリーム～★

平目のカルパッチョ 帆立貝のタルタル 生ハムサラダの一皿

真っ赤に焼き上げたオマール海老 色々ナッツとりんごの焦がしバターソース

ノドグロの低温ロースト 下仁田葱のプレゼと共に★

“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★

生キャラメルに包んだピスタチオのアイス ブッシュドノエルスタイル

※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：エア ターミナル グリル キハチ

■住所：東京都大田区羽田空港3-3-2 第1旅客ターミナルビル
マーケットプレイス5F

■電話番号：03-5757-8848

■営業時間：11:00～21:00（L.O. 20:30）

■定休日：無休

