

<世界のごはん>

世界各国の“ごはん”料理をフレンチベースの料理人がアレンジする新感覚「世界のごはん」

メニュー名：赤いサラダライス サーモンと共に

価格：1,500円（税込）

内容：フレンチスタイルのサラダごはん。赤ワインビネガーに赤キャベツとトマトを入れた、ほんのり紅色をした洋風酢飯をベースに、赤からし水菜、デトロイト、ラディッシュ、紅芯大根、トレビスなど赤色の野菜とサーモンを合わせました。ドレッシングには、赤ワインビネガー、キヌア、胡麻、ガリ、さらに3種類のナッツもトッピング。



メニュー名：瞬間スモークのハンバーグごはん

価格：1,600円（税込）

内容：ハワイのロコモコ丼をアレンジ。ボリューム感のあるハンバーグに、トマト、アボカド、かぼちゃ、きのこ、白味噌の和風仕立てのソースを合わせました。瞬間スモークをして、お客様の目の前でドームを外します。



メニュー名：自家製サルシッチャのバジル包み焼きごはん

価格：1,500円（税込）

内容：タイのガパオにイタリアのエッセンスを加えてアレンジ。バターライスに、自家製サルシッチャ、パプリカ、ズッキーニ、ミント、タイム、ローズマリー、バジルなどのハーブ、温度卵を合わせました。途中でニンニクたまり醤油を加えると味の変化が楽しめます。開けた瞬間のハーブの香りを楽しむ紙包み焼きは、レストランならではの手法。



<パスタ&フォー>

野菜が主役の女性にうれしいパスタ&フォー

メニュー名：フレンチ仕立てのフォー ラタトゥイユと共に

価格：1,500円（税込）

内容：ベトナムのフォーとフレンチの定番ラタトゥイユの組み合わせ。レモンガラスの風味がきいた程よい辛みと酸味のあるスープにポテトピューレを合わせ、上にラタトゥイユをのせました。



<サンドイッチ>

トレンドのボリューム満点のサンドイッチを美味しい遊び心でアレンジ

メニュー名：スモークチキンのサンドイッチ KIHACHI 特製スパイスで

価格：1,500円（税込）

内容：12種類のスパイスをブレンドしたキハチ秘伝のスパイスを使ったタルタルソースをスモークチキン、玉子焼き、赤キャベツ、人参、サニーレタス、玉ねぎと共にサンド。



メニュー名：KIHACHI のフルーツサンド

価格：1,400円（税込）

内容：苺など4つのフルーツをオリジナル小倉あんとマスカルポーネクリームでサンド。デザートとしても軽食としてもおすすめ。



<ドリンク>

色鮮やかなスムージー7種や京都の小川珈琲の豆を使ったコーヒー、オーガニックの紅茶&ハーブティー、フルーツを皮ごと使ったグラニテをのせたフルーツサワー、ワインなどアルコール

●写真右

メニュー名：スムージーGreen/ほうれん草+バナナ+キウイ+林檎

価格：750円（税込）

内容：キハチオリジナルのグリーンスムージー。

●写真左

メニュー名：スムージーYellow/キウイ+黄パプリカ+パイン

価格：750円（税込）

内容：南国のリゾート地を連想させるトロピカルな味わい。



●写真右

メニュー名：レモンサワー 皮ごとレモンのグラニテのせ

価格：600円（税込）

内容：皮付きのレモンと蜂蜜をグラニテにしてトッピングした KIHACHI 自慢のレモンサワー。爽やかな香りとすっきりとした甘さ、皮ごとレモンのほのかな苦みが抜群のおいしさ。



アルコールと共に楽しむシェフの一皿料理“Chef's オツマミ Dish”

平日の夕方限定で、ビールやワインと共に楽しむシェフの一皿料理を販売します。

“Chef's オツマミ Dish” をアルコールと共に楽しみください。

※平日 16:00~21:00 (L.O. 20:15) のみの展開となります。



◆1 フード&1 ドリンクセット 1,200 円 (税込)

以下のメニューの中から

お好きな1 フード(A、B どちらでも)、1 ドリンクをお選びください。

※写真は「プリプリ小海老と茸のアヒージョ」、「レモンサワー 皮ごとレモンのグラニテのせ」



◆2 フード&1 ドリンクセット 1,800 円 (税込)

以下のメニューの中から

お好きな2 フード(A、B から各1品)、1 ドリンクをお選びください。

※写真は「ムール貝、ハマグリ、アサリの紹興酒蒸し」、「サーモンとアボカドのサラダ キヌアドレッシング」、「ライムサワー 皮ごとライムのグラニテのせ」



<フード>

(A)

- ・サーモンとアボカドのサラダ キヌアドレッシング 650 円
- ・パクチーサラダ シャンパンドレッシング 650 円
- ・ポテトフライ スパイスディップソース 650 円
- ・豚フィレ肉の自家製ハム 650 円

(B)

- ・ムール貝、ハマグリ、アサリの紹興酒蒸し 800 円
- ・野菜のスペイン風グラタン 800 円
- ・ぶつ切りスモークチキンのロースト 800 円
- ・甘海老のフリット キハチ特製スパイスで 800 円
- ・プリプリ小海老と茸のアヒージョ 800 円

<ドリンク>

- ・レモンサワー 皮ごとレモンのグラニテのせ 600 円
- ・ライムサワー 皮ごとライムのグラニテのせ 600 円
- ・赤ワイン 650 円
- ・白ワイン 650 円
- ・ハートランドM 650 円
- ・カンパリソーダ 600 円
- ・ウォッカソーダ 600 円
- ・自家製ジンジャエール (ノンアルコール) 650 円
- ・津軽完熟りんごジュース (ノンアルコール) 650 円

※全て単品税込み価格