

貝の優しい甘味とハーブの香りを閉じ込めた包み焼きなど
春に美味しくなる貝を使った料理4品が楽しめる

「春の貝を食べつくすプラン」

4月2日（月）からスタート

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）が運営するキハチ 青山本店では、春に美味しくなる貝料理4品が楽しめる「春の貝を食べつくすプラン」を4月2日（月）からスタートします。



プランの中の一品
「ハマグリ、ムール貝のベルノー蒸し ハーブの香り」

「春の貝を食べつくすプラン」は、プリッとした貝の心地よい食感を楽しむサラダ、貝の優しい甘味とハーブの香りを閉じ込めた包み焼き、旨みがぎゅっと詰まったジューシーな酒蒸し、貝のエキスと共に味わう肉料理など、春に美味しくなる貝を集めたプランです。食べるほどに癖になる、貝の奥深い世界をご堪能ください。

そのほか、青山に本店をオープンしてから5周年を迎えることを記念した「5th Anniversary Course (5th アニバーサリーコース)」を4月2日（月）からスタートします。オープン当初の人気メニュー“新玉葱のビシソワーズ”や、創業者 熊谷喜八のスペシャルティのひとつ“生雲丹のパイケース焼き”などキハチの人気メニューがぎっしり詰まったスペシャルディナーコースです。

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 / MAIL press@ivy-company.jp

今が旬！春の貝を食べつくすプラン

<プラン概要>

- 商品名：春の貝を食べつくすプラン
- 価格：プランA 5,500円／プランB 7,000円（税・サービス料込）
- 開催期間：4月2日（月）～5月7日（月）
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2GAaH72>
- 商品説明：プリッとした貝の心地よい食感を楽しむサラダ、貝の優しい甘味とハーブの香りを閉じ込めた包み焼き、旨みがぎゅっと詰まったジューシーな酒蒸し、貝のエキスと共に味わう肉料理など、春に美味しくなる貝を集めたプランです。シェアスタイルでお楽しみください。

《前菜》

- ・ハマグリ、ムール貝のペルノー蒸し ハーブの香り
- ・色々な貝のカルパッチョサラダ グリーンペッパーソース

《包み焼き》

- ・帆立貝とオリーブの包み焼き プロバンス風

《肉料理》

- ・豚ロース肉のコットロースト つぶ貝と干し貝柱のチャイニーズソース



「ハマグリ、ムール貝のペルノー蒸し
ハーブの香り」

※プランBには、フリードリンク 90分制（スパークリングワイン、各種アルコール、ソフトドリンクなど）が付きます。

※こちらのプランはディナータイム限定、2名様よりご予約を承ります。通常予約ができないテラス席も特別にご予約できます。

5th Anniversary Course オープン5周年を記念したスペシャルディナーコース

<プラン概要>

- 商品名：5th Anniversary Course (5th アニバーサリーコース)
- 価格：6,480円（税込）
※別途サービス料10%
- 開催期間：4月2日（月）～4月23日（月）
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2nkrRrR>
- 商品説明：青山本店オープン5周年を記念したスペシャルディナーコース。オープン当初にご好評いただいた「新玉葱のビシソワーズ」や創業者 熊谷喜ハスペシャルリテのひとつ「生雲丹のパイケース焼き」などキハチの人気メニューがぎゅっと詰まった1コースをどうぞお召し上がりください。

《アミューズ》

まずはここから！新玉葱のひとくちビシソワーズ

《前菜1》

KIHACHIのスペシャリテ 生雲丹のパイケース焼き

《前菜2》

本日の魚のカルパッチョ シェフのスタイルで

《魚料理》

香ばしく仕上げた鯖のソテー たっぶりの野菜と共に

《肉料理》

牛ロース肉のロースト 塩麴、椎茸、山葵風味

《デザート》

焼き苺とバニラジェラートを浮かべた苺のスープ



「KIHACHIのスペシャリテ
生雲丹のパイケース焼き」



「香ばしく仕上げた鯖のソテー
たっぶりの野菜と共に」

※こちらのプランはディナータイム限定、1名様よりご予約を承ります。

<イベント概要>

- 開催名 : 5th Anniversary Event 「世界を旅する料理」
- 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 : 4月14日(土) 19:00~21:30 ※受付 18:30~
- 予約方法 : 電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2Fz7vas>
- 内容 : 青山本店オープン5周年を記念した一夜限りのスペシャルディナーイベント。
5周年にちなんで世界5大陸から、選りすぐりの食材でシェフが渾身のワンコースを作ります。
あなたもキハチで食の世界旅行をしてみませんか。

《前菜1》 オセアニア大陸

オーストラリア産タスマニアサーモンを直前に燻製

《前菜2》 ヨーロッパ大陸

フランス産フォアグラを王道のソテーで

《ロブスター料理》 北アメリカ大陸

カナダ産ロブスターをキハチならではの無国籍料理で

《肉料理》 アジア大陸

国産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ キハチスタイル

《デザート》 アフリカ大陸

アフリカ各国の色々なスパイスを使ったデザート



※写真はイメージです

※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. 21:30)
※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/