

News Release

It's a beautiful day.
The SAZABY LEAGUE

KIHACHI
CAFÉ

2018年8月21日
株式会社サザビーリーグ

フレッシュのハーブをプラスして味の変化を楽しむ
秋の新メニュー

“スパイスごはん” 2種

9月1日（土）から新発売

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 カフェ 日比谷シャンテ、アトレ浦和では、新作メニュー“スパイスごはん”2種を9月1日（土）から期間限定で発売します。



上：「自家製サルシッチャのイタリア風まぜごはん」 下：「スパイスカレーごはん」

“スパイスごはん”は、まずはそのまま味わい、次はフレッシュハーブを加えて味の変化を楽しむ、2度美味しい新感覚のまぜごはん。「自家製サルシッチャのイタリア風まぜごはん」は、ごはんの上にハーブとスパイスが香る自家製ソーセージにパプリカとズッキーニを合わせた特製肉そぼろをのせました。別添えのフレッシュのバジル、イタリアンパセリ、ケール、トマトを加えると、イタリアンな味わいに。お好みでフォンドヴォー醤油とご一緒にお召し上がりください。「スパイスカレーごはん」は、ごはんの上に挽肉とごぼう、赤・白味噌、様々な香辛料を合わせたスパイスカレーと温度卵をのせました。別添えのフレッシュのミント、パクチー、ケールを加えるとオリエンタルな味わいに変化します。

そのほか、プリン、パンプキンモンブラン、渋皮栗、バニラアイスを重ね、スフレを合わせた“あったか冷たい”スイーツ「ふわふわ玉子のスフレプリン」などスフレメニューが3種登場します。

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

スパイスごはん 2種



KIHACHI のスパイスごはん

まずはシンプルにそのまま味わい、次はフレッシュハーブを加えて味の変化を楽しむ、2度美味しい
新感覚のまぜごはん

NEW

■商品名：自家製サルシッチャのイタリア風まぜごはん ※写真上

■価格：1,450円（税込）

■販売期間：9月1日（土）～11月30日（金）

■商品説明：ハーブとスパイスが香る自家製ソーセージにパプリカとズッキーニを合わせた特製肉そぼろをごはんにのせました。更にフレッシュのバジル、イタリアンパセリ、ケール、トマトを加えるとイタリアンな味わいに。お好みでフンドヴォー醤油と一緒にお召し上がりください。

NEW

■商品名：スパイスカレーごはん ※写真下

■価格：1,450円（税込）

■販売期間：9月1日（土）～11月30日（金）

■商品説明：挽肉とごぼう、赤・白味噌、様々な香辛料を合わせたスパイスカレー。温度卵を崩しながら食べるとコクが増します。更にフレッシュのミント、パクチー、ケールを加えて、オリエンタルな味わいに。

秋にうれしい熱々スフレメニュー



NEW

- 商品名：ふわふわ玉子のスフレプリン ※写真左
- 価格：1,400円（税込）
- 販売期間：9月1日（土）～11月30日（金）
- 商品説明：「磨宝卵ゴールド®」を使った人気NO.1の自家製プリンをベースに、パンプキンモンブラン、渋皮栗、バニラアイスを重ね、仕上げにスフレ玉子を合わせました。「あったか冷たい」食感をお楽しみください。

NEW

- 商品名：熱々ふわふわ玉子の「スフレスパゲッティ」 ※写真中央
- 価格：1,600円（税込）
- 販売期間：9月1日（土）～11月30日（金）
- 商品説明：スモークチキン、かぼちゃクリーム、ゴルゴンゾーラチーズを合わせたスパゲッティをスフレ玉子でオーブン焼きに。チーズのコクとかぼちゃの甘みをスフレ玉子が包み込む新感覚パスタです。

NEW

- 商品名：熱々ふわふわ玉子の「スフレオムライス」 ※写真右
- 価格：1,400円（税込）
- 販売期間：9月1日（土）～11月30日（金）
- 商品説明：鶏肉と野菜をデミグラスソースで煮込み、バターライスとチーズを合わせてふわふわのスフレ仕立てに。味のアクセントに辛みを加えた大人のオムライスです。

「自家製ローストビーフごはん」

NEW

- 商品名：自家製ローストビーフごはん
- 価格：1,800円（税込）
- 販売期間：9月1日（土）～11月30日（金）
- 商品説明：こんがり焼き色をつけた牛肉を和風赤ワインソースにじっくり漬けたローストビーフを、林檎風味の洋風酢飯と合わせました。仕上げの醤油玉ねぎソースは、柔らかい赤身肉との相性が良く、クセになる味わい。



ブランドコンセプト

～料理人がプロデュースする 新 KIHACHI CAFÉ～ テーマは「上質な美味しさ」

必要以上に飾りたてたり、流行を追い求めすぎるようなそんな表面的な華やかさではなく、要らないものを削ぎ落とし、本質だけを丁寧に磨いた「本当に美味しいもの」。

そこに技と遊び心のスパイスを添える、これが KIHACHI が考える上質のあり方。

そんな料理人ならではの考えをそのままに、レストランにわざわざ出向かなくても、あなたのライフスタイルの様々なシーンでいつも近くに寄り添う、今までの KIHACHI にもなかった「手に届く上質な美味しさ」がここにあります。

メニューコンセプト

～いつも食べたい Chef's Dish～

料理人がプロデュースする新しい KIHACHI CAFÉ は、いつ来てもあなたの気分にぴったりの食事をご用意します。

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」。

熱々の美味しい香りを客席で楽しんでいただく演出は、まさに料理の本質が分かる料理人だからこその変化球。できるだけ野菜をたっぷり、そして女性に“ごはん”を躊躇なく思う存分食べてほしい、そんな料理人の想いを込めたカフェ飯を超えるシェフズディッシュをどうぞ召し上がれ。

店舗概要

- 店舗名：キハチ カフェ 日比谷シャンテ
- 住所：東京都千代田区有楽町 1-2-2 日比谷シャンテ 1 階
- 電話番号：03-6273-3111
- 営業時間：月・日 11:00～20:00 (L.O. 19:30)
火～土 11:00～21:00 (L.O. 20:30)
- 定休日：日比谷シャンテに準じる
- 席数：52 席



- 店舗名：キハチ カフェ アトレ浦和
- 住所：埼玉県さいたま市浦和区高砂 1-16-12 アトレ浦和 2 階
- 電話番号：048-764-8808
- 営業時間：10:00～21:00 (L.O. 20:15)
- 定休日：アトレ浦和に準じる
- 席数：52 席



※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。

<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/