

テラスに現れる満開の桜を眺めながら
“お花見弁当”スタイルのメニューと桜色のスパークリングワインで“お花見”を楽しむ
桜テラス

3月12日（火）～4月22日（月）開催

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、お花見弁当スタイルの桜づくしのメニューと桜色のスパークリングワインでお花見が楽しめる「桜テラス」を3月12日（火）から4月22日（月）まで開催します。



左：「桜テラス」お花見弁当の前菜6品集合イメージ 右：満開の桜が楽しめるキハチ 青山本店 テラス席（3/12～4/12）

青山本店ではひと足早いお花見が楽しめる「桜テラス」を開催します。ライトアップされた満開の桜を眺めながら、まずロゼのスパークリングワインで乾杯。その後は、「紅芯大根の桜色クリームスープ」「ホワイトアスパラガスのババロアと天使の海老 桜海老のスプーマを掛けて」「フォワグラとルバームジャムのサンドウィッチ 桜餅をイメージして」など美しく華やかな前菜6品をお花見弁当スタイルでご用意しました。前菜の後は、桜色のパスタ「桜鯛とアサリのペペロンチーノ ドライマトとカステルフランコでピンク色に」が続きます。桜色の彩りはもちろんのこと、春に旬を迎える食材を使い、全てのメニュー名に“桜”の文字が入る桜づくしのメニューをご堪能ください。またプランにより、ロゼワイン、ロゼスパークリングワイン、ロゼビールがフリードリンクでお楽しみいただけます。

青山本店以外のレストラン各店舗では2月26日（火）から4月22日（月）まで「Spring SAKURA Course（スプリング サクラ コース）」を展開し、春の訪れを告げるお花見シーズンに合わせて、満開の桜をイメージした特別コースをご用意します。※名古屋 JR セントラルタワーズ店のみ3月31日（日）まで展開します。

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 平山麻美／遠藤左保子

〒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



桜テラスプラン B 料理集合イメージ

<開催概要>

- 開催名：桜テラス
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催期間：3月12日（火）～4月22日（月）
- 価格：桜テラスプランA 5,500円（税・サービス料、料理・ワンドリンク込）
桜テラスプランB 7,000円（税・サービス料、料理・フリードリンク込）
桜テラスプランC 8,500円（税・サービス料、料理・スペシャルドリンク込）
- 予約方法：電話またはWEB予約(http://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_594.html)

※ ディナータイム限定、2名様より承ります。

※ テラス席をご予約で当日雨天の場合、お席に空きがございましたら、店内への振替を行っております。ご予約の状況によっては、ご案内致しかねる場合がございます。予めご了承ください。

<メニュー概要>

桜テラスプランA

<ロゼスパークリングワイン+お花見弁当の前菜6品+パスタ>

- ・ロゼスパークリングワイン（グラス）
- ・紅芯大根の桜色クリームスープ
- ・桜魚“ワカサギ”と山菜のフリット バジル風味のタルタルと桜塩で
- ・桜チップで燻したスモークサーモンといくらのクロケット
- ・ホワイトアスパラガスのババロアと天使の海老 桜海老のスプーマを掛けて
- ・フォワグラとルバームジャムのサンドウィッチ 桜餅をイメージして
- ・桜色に火入れしたホッキ貝と春苺のタイ風マリネ
- ・桜鯛とアサリのペペロンチーノ ドライトマトとカステルフランコでピンク色に

桜テラスプランB

<ロゼスパークリングワイン+お花見弁当の前菜6品+パスタ+肉料理+フリードリンク>

- ・ロゼスパークリングワイン（グラス）
- ・紅芯大根の桜色クリームスープ
- ・桜魚“ワカサギ”と山菜のフリット バジル風味のタルタルと桜塩で
- ・桜チップで燻したスモークサーモンといくらのクロケット
- ・ホワイトアスパラガスのババロアと天使の海老 桜海老のスプーマを掛けて
- ・フォワグラとルバームジャムのサンドウィッチ 桜餅をイメージして
- ・桜色に火入れしたホッキ貝と春苺のタイ風マリネ
- ・桜鯛とアサリのペペロンチーノ ドライトマトとカステルフランコでピンク色に
- ・柔らかく仕上げた豚ロース肉の香草カツレツ トマトと桜ビネガーソース

桜テラスプランC

<お花見弁当の前菜6品+パスタ+肉料理+スペシャルフリードリンク>

- ・紅芯大根の桜色クリームスープ
- ・桜魚“ワカサギ”と山菜のフリット バジル風味のタルタルと桜塩で
- ・桜チップで燻したスモークサーモンといくらのクロケット
- ・ホワイトアスパラガスのババロアと天使の海老 桜海老のスプーマを掛けて
- ・フォワグラとルバームジャムのサンドウィッチ 桜餅をイメージして
- ・桜色に火入れしたホッキ貝と春苺のタイ風マリネ
- ・桜鯛とアサリのペペロンチーノ ドライトマトとカステルフランコでピンク色に
- ・柔らかく仕上げた豚ロース肉の香草カツレツ トマトと桜ビネガーソース

フリードリンク 90分 (プランB)

ロゼワイン、ビール、赤・白ワイン、カシス、カンパリ、ジン、ウイスキー、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、烏龍茶、ジンジャーエール、コーラ

スペシャルフリードリンク 120分 (プランC)

ロゼビール(ヒューガルテン)、クラフトビール2種類、スパークリングワイン(ロゼ・白)、自家製ホットワイン(赤・白)、ロゼワイン、ビール、赤・白ワイン、カシス、カンパリ、ジン、ウイスキー、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、烏龍茶、ジンジャーエール、コーラ

※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)
- 定休日：年末年始
 - ※下記の冬季期間、ディナータイムを変更いたします
 - 2019年1月2日(水)~3月31日(日)
 - 18:00~22:30 (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。

※テラスに桜を設置するのは、3月12日(火)~4月12日(金)の期間となります

キハチ 高島屋横浜店 「Spring SAKURA Course」

<ランチ・ディナー>

- コース名：Spring SAKURA Course
- 販売期間：2月26日（火）～4月22日（月）
- 価格：8,640円（税込）
- コース内容：
 - ・横須賀港魚市場より本日の魚のカルパッチョ 桜の葉の香り
ルビーグレープフルーツのドレッシング
 - ・フォワグラの春キャベツ包み 桜チップの瞬間燻製
 - ・横須賀魚市場より本日の魚の桜花焼き
柚子胡椒風味の真っ赤なビーツソース
 - ・葡萄牛フィレ肉の網焼き 空豆と黒にんにくのソース
桜海老のフリット添え
 - ・桜のブランマンジェといちごのアンサンブル



<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 「Spring SAKURA Course」

<ランチ・ディナー>

- コース名：Spring SAKURA Course
- 販売期間：2月26日（火）～4月22日（月）
※ランチは土日祝限定となります
- 価格：5,800円（税込）
- コース内容：
 - ・スモーク赤身マグロのカルパッチョ 塩漬けにした桜の花びらをのせて
 - ・桜海老のグリッシーニを添えた 新玉葱とビーツのスープ
 - ・桜鯛のポワレと大粒アサリのたらこスパゲッティ
 - ・桜の葉でマリネした牛肉の網焼き 桜海老と空豆のリゾットと共に
 - ・桜のドルチェミスト



<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 11:00～16:00 (L.O. 15:00)
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 「Spring SAKURA Course」

<ランチ>

- コース名：Spring SAKURA Lunch Course
- 販売期間：2月26日（火）～4月22日（月）
- 価格：3,990円（税込）
- コース内容：
 - ・ 燻製マグロのタルタル 桜海老のソースとご一緒に
 - ・ 桜肉と筍のボロネーゼ 菜の花のピュレをのせて
 - ・ 《ハーフサイズ主菜盛り合わせ》
桜鱒のポワレ 蕨の薑味噌ソース
牛肉の網焼き 桜風味のヴィンコットソース
 - ・ 桜色の一皿



<ディナー>

- コース名：Spring SAKURA Dinner Course
- 販売期間：2月26日（火）～4月22日（月）
- 価格：6,480円（税込）
- コース内容：
 - ・ ロゼスパークリングワインで乾杯 ※ノンアルコールカクテルもご用意しております
 - ・ 燻製マグロのタルタル 桜海老のソースとご一緒に
 - ・ 桜肉と筍のボロネーゼ 菜の花のピュレをのせて
 - ・ 桜鱒のポワレ 蕨の薑味噌ソース
 - ・ 国産牛フィレ肉の網焼き 桜風味のヴィンコットソース
 - ・ 桜色の一皿

<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 「Spring SAKURA Course」

<ランチ>

- コース名：Spring SAKURA Lunch Course
- 販売期間：2月26日（火）～3月31日（日）
- 価格：3,780円（税込）
- コース内容：
 - ・桜鯛とかぶのはちみつレモンマリネ 春風ドレッシング 2019
 - ・サクッと揚げた桜海老としらす、豆苗のスパゲッティ
 - ・《選べるメイン》
 - 桜鱈のコンフィ 春色の一皿
 - 柔らかく仕上げた豚フィレ肉 桜スモーク香るクリームソース
 - 国産牛ロース肉のステーキ 桜スモーク香るクリームソース +¥1,940
 - 国産牛フィレ肉のステーキ 桜スモーク香るクリームソース +¥2,380
 - ・グレープフルーツのデザート 桜のソルベと共に



<ディナー>

- コース名：Spring SAKURA Dinner Course
- 販売期間：2月26日（火）～3月31日（日）
- 価格：4,320円（税込）※別途サービス料10%
- コース内容：
 - ・桜鯛とかぶのはちみつレモンマリネ 春風ドレッシング 2019
 - ・焼きたてオマール海老を添えた桜海老としらす、豆苗のスパゲッティ
 - ・《選べるメイン》
 - 桜鱈のコンフィ 春色の一皿 / 柔らかく仕上げた豚フィレ肉 桜スモーク香るクリームソース /
 - 国産牛ロース肉のステーキ 桜スモーク香るクリームソース +¥1,940
 - 国産牛フィレ肉のステーキ 桜スモーク香るクリームソース +¥2,380
 - ・グレープフルーツのデザート 桜のソルベと共に

- コース名：Spring SAKURA Special Dinner Course
- 販売期間：2月26日（火）～3月31日（日）
- 価格：7,560円（税込）※別途サービス料10%
- コース内容：
 - ・ホテルイカとフォワグラ 桜の香りのオニオンクリームソース
 - ・湯霜にした桜鯛のカルパッチョとお米、春野菜のサラダ
 - ・桜鱈と小ハマグリスパゲッティ パルミジャーノソース掛け
 - ・国産牛肉の網焼き 豆鼓ソース 桜海老を添えて
 - ・グレープフルーツのデザート 桜のソルベと共に

<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

<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/

キハチウエディングサロン Instagram

https://www.instagram.com/kihachi_wedding/

※3月19日付 更新

