

KIHACHI

2019年12月10日
株式会社サザビーリーグ

とろ〜り！芳醇な香り！7種のチーズを味わいつくすディナープラン
熱々の石鍋で味わうランチ限定のスパイシーなリゾットも

冬のあったかチーズづくしプラン 「Cheese! Cheese!! Cheese!!!」

2020年1月7日（火）～2月24日（月）期間限定

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、冬のあったかチーズづくしプラン「Cheese! Cheese!! Cheese!!!」を、2020年1月7日（火）から2月24日（月）までディナータイム限定で実施します。



この冬は、シェフがセレクトした7種のチーズをフレンチベースのキハチ流無国籍料理で楽しむプラン。長期熟成させることでまろやかな塩気とコクが楽しめる<5年熟成のゴダチーズ>や、羊乳チーズならではの甘くてミルクィな味わいとトリュフの香りが楽しめる<カチョ・ディ・ボスコ>、表面をとかし熱々を削って楽しむ<ラクレットチーズ>など、それぞれのチーズの個性を最大限に活かしたキハチの料理がお楽しみいただけます。

世界各国のスパイスを配合した熱々のキハチ特製スープで味わう「色々魚介の石焼きスパイシーブイヤベースリゾット 仕上げはラクレットチーズで」など、寒い季節にぴったりの温かいチーズ料理もご用意しました。店内、またはストーブ・防風シート完備のテラス席で、個性豊かなチーズの魅力をご堪能ください。

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

冬のあったかチーズプラン「Cheese! Cheese!! Cheese!!!」



コクのあるチーズのとろける感触や食欲をそそる香ばしき、そして思わずワインが進む芳醇な香りなど、一品ごとに異なるチーズの食感や魅力が思う存分楽しめる、チーズ好きにはたまらないスペシャルプランです。

<Cheese! Cheese!! Cheese!!! ~シェフがセレクトした7種のチーズ~>

- ◇ 5年熟成 ゴーダチーズ (オランダ)
- ◇ トリュフの香り広がるカチョ・ディ・ボスコ (イタリア)
- ◇ とろける食感のブッラータチーズ (イタリア)
- ◇ やさしい甘みと芳醇な香りゴルゴンゾーラチーズ (イタリア)
- ◇ フレッシュな味わいマスカルポーネチーズ (イタリア)
- ◇ 表面をとかして熱々を楽しむラクレットチーズ (スイス)
- ◇ 燻製の香りを楽しむスモークチーズ (イタリア)

<開催概要>

- 開催名：冬のあったかチーズづくしプラン「Cheese! Cheese!! Cheese!!!」
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催期間：2020年1月7日(火)～2月24日(月)
- 価格：チーズプランA 5,500円(税・サービス料込)
チーズプランB 7,000円(税・サービス料込)
チーズプランC 8,500円(税・サービス料込)
チーズプランD 10,000円(税・サービス料込)
- 予約方法：電話またはWEB予約 (https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_703.html)

※価格はすべて消費税(10%)込みです。

※ディナータイム限定、2名様より承ります。

※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。

<メニュー概要>

◆チーズプランA

～チーズ料理とデザートを楽しめる、チーズ好きのためのシェアプラン～

- ・黒胡椒をきかせた白菜とスモークサーモンのグラタン 5年熟成のゴーダチーズ掛け
- ・肉と貝柱を詰めた丸ごと玉ねぎの熱々ココット ゴルゴンゾーラの粒マスタードソース
- ・天使の海老のマスカルポーネチーズ焼き サンタフェ風
- ・とろーり水牛のブッラータチーズとフルーツ カプレーゼ仕立て
- ・ポルチーニ香るレバーペーストと伊達鶏のスモークチーズ焼き トリュフ風味のチーズ“カチョ・ディ・ボスコ”を掛けて
- ・色々魚介の石焼きスパイスシーブイヤベースリゾット 仕上げはラクレットチーズで
- ・KIHACHI のナポレオンパイ マスカルポーネのジェラートと共に

◆チーズプランB

～チーズ料理とデザートに、フリードリンクがついたボリュームプラン～

- ・チーズ料理全種（プランA同様）
- ・KIHACHI のナポレオンパイ
- ・フリードリンク 90分（テラス席をご利用の方は120分）

【フリードリンク】90分制

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

◆チーズプランC

～クラフトビールやホットカクテルなど、スペシャルドリンクも選べるプレミアムプラン～

- ・チーズ料理全種（プランA同様）
- ・KIHACHI のナポレオンパイ
- ・スペシャルフリードリンク 90分（テラス席をご利用の方は120分）

【スペシャルフリードリンク】90分制

クラフトビール2種、自家製ホットワイン（赤・白）、自家製ホットジンジャーカクテル、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

◆チーズプランD

～シャンパンとチーズ料理を優雅に楽しむラグジュアリープラン～

- ・チーズ料理全種（プランA同様）
- ・KIHACHI のナポレオンパイ
- ・シャンパンフリーフロー 90分（テラス席をご利用の方は120分）

【シャンパンフリーフロー】90分制

シャンパン、クラフトビール2種、自家製ホットワイン（赤・白）、自家製ホットジンジャーカクテル、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

ランチタイム限定 「熱々！オマール海老のスパイシーブイヤベースリゾット」



- 商品名：熱々！オマール海老のスパイシーブイヤベースリゾット
- 価格：2,640円（税込）※コーヒーまたは紅茶付き
- 開催期間：2020年1月7日（火）～2月24日（月） ※ランチタイム・テラス席限定
- 商品説明：世界各国のスパイスを使用したキハチ特製スープに、オマール海老やムール貝、帆立貝などの魚介とトマトベースのラタトゥイユと共に石焼きリゾットに。
オプションでトロトロのラクレットチーズ（税込330円）を掛けて、まろやかなチーズの味わいをお楽しみいただけます。

※テラス席はストーブと防風シートを完備して温かくお過ごしいただけます。

※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 11:30～14:30 L.O. (16:00 CLOSE)
ティータイム 14:30～16:00 L.O. (17:00 CLOSE)
ディナー 18:00～21:00 L.O. (22:30 CLOSE)
※日祝のみ 18:00～20:30 L.O. (22:00 CLOSE)
※翌日が休日の場合は平日の営業時間となります



<その他>

キハチホームページ

<https://www.kihachi.jp/>

キハチ Facebook

<https://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/