

KIHACHI

2021年9月28日
株式会社サザビーリーグ

肉汁あふれる豪快 T ボーンステーキも、青山本店限定のアフタヌーンティーも初！
キハチの“美味しい”を網羅する旗艦店として、全フロアのメニューをリニューアル

業態すべてが融合、新しい「キハチ 青山本店」

2021年10月2日（土）リニューアルオープン ※10月1日（金）プレオープン

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）が運営するレストラン「キハチ 青山本店」は“上質な美味しさ”をテーマに全フロアのメニューを一新し、この秋、新しく生まれ変わります。



キハチの“美味しいもの”を全部詰め込んで、まるでテーマパークのように楽しい旗艦店が誕生！

ジャンルにとらわれず自由な発想とシェフの技で「本当に美味しいもの」を追求し、レストラン、パティスリー、カフェ、フードホールなど、様々な業態を生み出してきた「KIHACHI」。この秋、レストランの枠を超えるリニューアルを実施し、多様なライフスタイルと食のシーンに寄り添えるよう、キハチの業態すべてが楽しめる「キハチ 青山本店」を創ります。

●カフェの“気軽さ”とフードホールの“賑やかさ”を兼ね備えたフロアに！（1階 カフェ&フードホール）

いちょう並木沿いにオープンテラスを構える1階は、『いつも食べたい Chef's Dish & Sweets』をコンセプトに、料理人の想いを込めたサラダ、パスタ、スイーツを、香り豊かなコーヒーやワインとともにカジュアルに楽しめるフロア。目玉は、キハチ特製のハンバーガー「オリジナルスパイスシーチキンバーガー」「黒毛和牛ローストビーフバーガー」と、パティスリー自慢の小さな焼菓子やシグネチャースイーツ、ミニバーガーなどが楽しめる青山本店限定「KIHACHI のアフタヌーンティー」です。夕方17時から、キハチフードホールの前菜や肉料理など、サク呑みにぴったりなアラカルトも加わり、キハチの“美味しい”をいつでも自由気ままに楽しめる、大人の“カフェ&フードホール”に生まれ変わります。

●本格コース料理も豪快T ボーンステーキも！レストランの“今”が楽しめるメインフロアに（2階 メインダイニング）

大きく開放的な窓からいちょうの木々を臨む2階は、『とっておきの日の Chef's Spécialité』をコンセプトに、“旬の食材×シェフの技”で生み出されるスペシャリティを楽しめるフロア。この時期だけの「秋の贅沢コース」とともに、今シェフが一番力を入れるのは、KIHACHI の新・定番コース「The Steak」。火入れにこだわり驚くほど柔らかく仕上げた豪快な T ボーンステーキを、シンプルに塩とシェフ自慢のカフェ・ド・パリバターソースで味わう KIHACHI ならではのステーキコースです。苺、桃、栗など、旬の素材をサクサクのパイ生地と特製クリームで楽しむレストランならではのスイーツ「KIHACHI のパイシリーズ」をランチのデザートとして楽しめるのは、“メインダイニング”だけの特典です。

1階：カフェ&フードホール ～いつも食べたい Chef's Dish & Sweets～



【メニュー抜粋】



NEW 青山本店限定

■商品名：オリジナルスパイシーチキンバーガー
■価格：1,430円（税込）

■商品名：黒毛和牛ローストビーフバーガー
■価格：2,310円（税込）

※写真は、オリジナルスパイシーチキンバーガーです。
※テイクアウト&デリバリーでもお楽しみいただけます。



NEW 青山本店限定

■商品名：KIHACHI のアフタヌーンティー
■価格：3,960円（税込）

パティスリー自慢の小さな焼菓子、キハチトライフルロール®、カフェで人気のこだわり卵のプリン、バスクチーズケーキなどのスイーツやミニサイズの黒毛和牛ローストビーフバーガーが、ウェルカムドリンク（スパークリングワイン or モクテル）とフリードリンク（90分制）付きで楽しめます。

※写真はイメージです。14:00～の限定メニューです。



■商品名：マロンパフェ
■価格：1,540円（税込）

■商品名：栗とかぼちゃのタルト バニラアイス添え
■価格：1,210円（税込）

■商品名：KIHACHI のマロンパイ
■価格：1,375円（税込）

※写真はイメージです。

※1階で提供する KIHACHI のマロンパイは、14:00～の限定メニューです。

2 階：メインダイニング ～とっておきの日の Chef's Spécialité～



【メニュー抜粋】



NEW

- 商品名：秋の贅沢コース
- 価格：8,800 円（税込）パン、デザート、コーヒーor 紅茶付き

軽く燻製したサーモンとブルサンチーズのブルターニュ ガレット、甘鯛の鱗焼き 栗のピュレとポルチーニ茸のカプチーノ仕立てなどが楽しめるこの秋だけの贅沢で特別なディナーコースです。

※写真はイメージです。11/15 までの期間限定ディナーコースです。
※別途サービス料（10%）を頂戴します。



NEW 青山本店限定

- 商品名：The Steak T ボーン（アンガス牛）
- 価格：8,800 円（税込）パン、デザート、コーヒーor 紅茶付き
- 商品名：The Steak T ボーン（国産牛）
- 価格：12,100 円（税込）パン、デザート、コーヒーor 紅茶付き
- 商品名：The Steak T ボーン（黒毛和牛）
- 価格：15,400 円（税込）パン、デザート、コーヒーor 紅茶付き

驚くほど柔らかな食感に仕上げた肉の旨味あふれる豪快な T ボーンステーキ。シンプルに塩で楽しんだあとは、シェフ特製のカフェ・ド・パリバターソースで。

※すべて2名様より承ります。
※ランチと、ディナーの黒毛和牛コースのみ、事前にご予約ください。
※ディナータイムは、別途サービス料（10%）を頂戴します。



- 商品名：KIHACHI のマロンパイ
- 価格：コース価格+660 円（税込）

ごろっと入った栗の渋皮煮とマロンクリームのコクと風味が、サクサクのパイ生地と相性抜群の一品。レストランならではの季節の味わいです。

※数量限定のため、コースとあわせて事前のご予約がおすすめです。
※ディナータイムは、別途サービス料（10%）を頂戴します。

キハチ 青山本店 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：1F 11:30～22:00 (L.O. 21:00)
2F 11:30～16:00 (L.O. 15:00)、17:30～22:00 (L.O. 21:00)

※営業時間など最新情報は、キハチホームページにてご確認ください。

※時間帯により、実施メニューが異なります。

※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。

<キハチホームページ> <https://www.kihachi.jp/>

<キハチ Instagram> https://www.instagram.com/kihachi_official/

テイクアウト&デリバリー

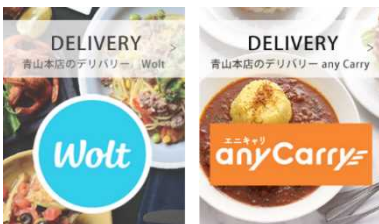


◆テイクアウトのご予約はこちら

<電話> 03-5785-3641

<Web> <https://www.tablecheck.com/shops/kihachi-aoyama-pickup/reserve>

※商品のお渡しは12:00～20:00の間で承っております。1時間前までにご予約ください。



◆デリバリーのご予約はこちら

<ウォルト> <https://wolt.com/ja/jpn/tokyo/restaurant/kihachi-aoyama>

<エニキャリ> <https://anycarry.jp/kihachiaoyama/>

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