

新テーマは『美味しい春、見つけた！』
春がぎゅっと詰め込まれたスペシャルコースが新登場
「CHEF'S SPECIAL COURSE」

3月3日（木）～5月9日（月）、名古屋 JR セントラルタワーズ

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森正督）が運営するキハチでは、名古屋 JR セントラルタワーズで3月3日（木）より、「CHEF'S SPECIAL COURSE」を発売します。



「CHEF'S SPECIAL COURSE」より 春野菜のパフェ

キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズでは、季節ごとに変わるテーマのもと、今この時期にしか出会えない、とっておきの一皿を楽しんでいただく、シェフ小林洋司による渾身のディナーコースをお届けしています。

3月3日から始まる「CHEF'S SPECIAL COURSE」の新テーマは、“美味しい春、見つけた！”です。芽吹きを迎え、甘みや旨みが増す春の食材をたっぷり使った料理が揃います。

新玉ねぎのソルベと春野菜をパフェに見立てた「～美味しい春、見つけた！～春野菜のパフェ」をはじめ、春に旨みが増したはまぐりやホッキ貝の味わい豊かな「～海と畑の恵み～野菜と貝の共演 はまぐり、ホッキ貝、そら豆、グリーンアスパラガス」や、グリーンピース、ホワイトアスパラガス、プチヴェールなど色とりどりの春野菜を花冠に見立てた「～花冠をイメージして～三重まぐろのサラダ 柚子マスタードソース」など、料理を通じて、春を満喫できる期間限定のスペシャルコースです。

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 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

コース概要

CHEF'S SPECIAL COURSE シェフズ スペシャルコース

キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズでは、今この時期にしか出会えない、とっておきの一皿を楽しんでいただく、シェフ小林洋司による渾身のディナーコースを季節ごとにお届けしています。

2016 年春のテーマは、「美味しい春、見つけた!」。春の息吹とともに甘みや旨みが増す選りすぐりの海と大地の恵みをたっぷり盛り込んだ料理の数々が揃います。

■コース名：CHEF'S SPECIAL COURSE シェフズ スペシャルコース

■提供期間：3月3日(木)～5月9日(月)

■価格：7,560円(税込) ※ディナータイムのみ

■コース内容：

～美味しい春、見つけた!～春野菜のパフェ

～海と畑の恵み～野菜と貝の共演、はまぐり、ホッキ貝、そら豆、グリーンアスパラガス～

～花冠をイメージして～三重まぐろのサラダ 柚子マスタードソース

～季節の衣替え～旬のハーブを纏った舌平目のクロケット

～春の贅沢～牛肉とホワイトアスパラガスのポワレ 春きのこのデュクセルで

～豆の優しい甘味を～2種のガトー グリーンピースと白いんげん

「CHEF'S SPECIAL COURSE」以外のコースやアラカルトも、3月3日より、春メニューに替わります。

<ランチ>

デライト 2,700円 / パスタランチ 2,920円 / プレジャー 3,780円 / シーズナル 5,400円

<ディナー>

プレジャー 4,320円 / エッセンス 10,800円

アラカルト 1,620円～

※ アラカルトメニューは、ランチ・ディナータイムともに提供しています。

※ 価格はすべて税込みです。

※ 上記税込価格にディナータイムはサービス料として10%を頂戴します。

■店舗概要

住所：〒450-0002 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 12階

電話番号：052-533-0707

営業時間：ランチ 11:00～14:30 (L.O.) 16:00

ランチ 土・日・祝 11:00～15:00 (L.O.) 16:30

ディナー 17:30～21:30 (L.O.) 23:00

定休日：無休

個室：3室 ※20名様まで

HP <http://www.kihachi.jp> Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>



キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズ 内観 / 個室もあり