

夏の名残から実りの秋へのバトンを渡す
料理で季節を綴るスペシャルコースが新登場

「CHEF'S SPECIAL COURSE」

9月7日（水）～10月31日（月）、JR名古屋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：角田良太）が運営するキハチでは、JR名古屋セントラルタワーズで9月7日（水）より、秋の「CHEF'S SPECIAL COURSE」を発売します。



「CHEF'S SPECIAL COURSE」より～じっくり焼き上げた牛ロース肉のサラダ仕立て 柚子マスタードソース

キハチ JR名古屋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。

9月7日から始まる「CHEF'S SPECIAL COURSE」は、夏の名残から実りの秋にバトンを渡す、季節の移ろいをテーマにしました。残暑をイメージしたトマトジュレでさっぱりと仕上げた冷製パスタからはじまり、イベリコ豚をモッツァレラチーズやズッキーニとともにトルティーヤで包み焼きあげた“柔らかく煮込んだイベリコ豚の包み焼き”で夏の疲れを癒し、更なる秋の深まりを表現したのは、酒粕に漬けたフォアグラを舞茸とポルチーニのスープにあわせた“フォアグラの西京漬けと舞茸・ポルチーニのスープ”です。メイン料理には、寒さが増す深秋の一皿を。秋雨をイメージした、蕪、ディル、イタリアンパセリ、エストラゴンなどの香り豊かなソースでいただく“本日のお魚 香味野菜とハーブのソース”や、紅葉を思わせる、紅、黄、紫の彩り豊かな野菜が印象的な“じっくり焼き上げた牛ロース肉のサラダ仕立て 柚子マスタードソース”など、料理を通じて季節の移ろいが楽しめる秋限定コースです。

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。

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

■提供期間：9月7日（水）～10月31日（月）

■価格：7,560円（税込）※ディナータイムのみ

■コース内容：

三重まぐろの冷たいフェデリーニ

柔らかく煮込んだイベリコ豚の包み焼き

フォアグラの西京漬けと舞茸・ポルチーニのスープ

本日のお魚 香味野菜とハーブのソース

じっくり焼き上げた牛ロース肉のサラダ仕立て 柚子マスタードソース

さつまいもと白インゲンのスイートポテト アールグレイの香り

「CHEF'S SPECIAL COURSE」以外のコースやアラカルトも、9月7日より、秋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 1,080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 JR名古屋セントラルタワーズ 内観／個室もあり