

KIHACHI

2015年1月7日
アイビー株式会社

タラバ蟹×ズワイ蟹、オマール海老×天使の海老、和牛×国産牛
2つの食材を同時に味わえる

「シェフ厳選！食べ比べコース3種」

1月8日から3月4日まで期間限定発売

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、キハチ 横浜クイーンズイーストで、1月8日（木）から3月4日（水）まで、タラバ蟹とズワイ蟹、オマール海老と天使の海老、和牛と国産牛を食べ比べるコース3種を期間限定で発売します。



食材は同じでも種類で味はまったく違います。同じ食材を種類違いで食べ比べてみたら、そんな発想から生まれた3種のコースです。食材の良さを引き出し、使い分けるキハチならではの食べ比べが楽しめます。

◇ タラバ蟹 VS ズワイ蟹 「タラバ蟹とズワイ蟹のスパゲッティ」

旨みはズワイ蟹、焼きはタラバ蟹で、2種類の蟹を使い分けた一皿が盛り込まれています。アサリのスープとポワローねぎのピューレを茹でたズワイ蟹と Pasta にあわせ、焼いたタラバ蟹をのせました。それぞれの蟹の美味しさが楽しめる一皿です。

◇ オマール海老 VS 天使の海老 「オマール海老と天使の海老のスパゲッティ」

頭と殻つきの天使の海老をしっかり焼き、トマトソースとあわせた旨みたっぷりのソースに、ソテーしたオマール海老をあわせた Pasta です。天使の海老の柔らかな味わいとプリッとしたオマール海老の食感の2つが楽しめる一皿です。

◇ 和牛 VS 国産牛 「佐賀県産和牛肉の網焼きと国産牛肉の網焼き」

牛にとって快適な環境で、まるで我が子のように大切に育てられている、玄海灘を望む中山牧場の黒毛和牛と、国産牛を網焼きで食べ比べる一皿。

「シェフ厳選！食べ比べコース」では、テーマ食材の一皿以外にも、「スペイン産イベリコ生ハムとイタリアパルマ産生ハム」、「産地の違う2つの寒ブリのカルパッチョ」、「2種類の苺とマスカルポーネのムース」の食べ比べも楽しめます。

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

アイビー株式会社 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

メニュー概要

- 開催店舗：キハチ 横浜クイーンズイースト
- 開催期間：1月8日（木）～3月4日（水）
- 価格：各5,500円（税・サービス料込み）
- 提供時間：ディナータイムのみ
- 予約方法：電話またはWEB予約
※ 前日までの予約。

■ メニュー詳細：

「シェフ厳選！食べ比べプランA～タラバ蟹 VS ズワイ蟹～」

魚介のスープ ポルトガル風
スペイン産イベリコ生ハムとイタリアパルマ産生ハム
産地の違う2つの寒ブリのカルパッチョ
タラバ蟹とズワイ蟹のスパゲッティ
豚ロース肉のロースト
2種類の苺とマスカルポーネのムース
<WEB予約> <http://bit.ly/1tGQAVt>



「シェフ厳選！食べ比べプランB～オマール海老 VS 天使の海老～」

魚介のスープ ポルトガル風
スペイン産イベリコ生ハムとイタリアパルマ産生ハム
産地の違う2つの寒ブリのカルパッチョ
オマール海老と天使の海老のスパゲッティ
豚ロース肉のロースト
2種類の苺とマスカルポーネのムース
<WEB予約> <http://bit.ly/15Nm1bh>



「シェフ厳選！食べ比べプランC～和牛 VS 国産牛～」

魚介のスープ ポルトガルスープ
スペイン産イベリコ生ハムとイタリアパルマ産生ハム
産地の違う2つの寒ブリのカルパッチョ
小海老とねぎのトマトソーススパゲッティ
佐賀県産和牛肉の網焼きと国産牛肉の網焼き
2種類の苺とマスカルポーネのムース
<WEB予約> <http://bit.ly/1y9edIP>



- ※ こちらのプランは、2名様よりディナータイムに承ります。
- ※ メニューの内容が変わる場合がございます。

店舗概要

- 店舗名：キハチ 横浜クイーンズイースト
- 住所：神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-2 クイーンズイースト 2階
- TEL：045-222-2861
- 営業時間：ランチ 11:30～14:30 (L.O.) 16:00 (クローズ)
ティータイム 14:30～17:00 (L.O.) 17:30 (クローズ)
ディナー 18:00～21:30 (L.O.) 23:00 (クローズ)
※日・祝のみ 18:00～20:30 (L.O.) 22:00 (クローズ)
- 定休日：不定休 ※クイーンズイーストに準ずる
- 席数：68席
- その他：HP <http://www.kihachi.jp>
Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>