

クリスマス限定
7人のシェフによる 7皿の新作ロッシーニ

Chef's Best Rossini

2015 クリスマスコースのご案内

12月1日(火)から、レストラン全店で展開

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、レストラン全店で「Chef's Best Rossini」をテーマに、12月1日（火）～25日（金）まで、7人のシェフが考えたロッシーニをメインにした、クリスマスコースを販売します。（販売期間は店舗により異なります。）



料理の創造に情熱を注いだイタリアの美食作曲家ロッシーニ。彼がこよなく愛した、トリュフ、フォワグラ、牛肉を使った代表的な料理“ロッシーニ”に、KIHACHIの7人のシェフがそれぞれの想いを込めて、世界でたった1つの一皿を作りました。シェフごとにテーマを決め、各店ごとに個性溢れる“ロッシーニ”が楽しめます。2015年クリスマス限定、KIHACHIならではの遊び心溢れるクリスマスコースです。

【7人のシェフによるロッシーニのテーマ】

石川 泰史 / 青山本店	「White Happy Christmas !」
米山 弘信 / 横浜クイーンズイースト店	「美味しい笑顔」
芝 健太郎 / 高島屋横浜店	「出会ったことのない味わいを」
神保 貴一 / 伊勢丹相模原店	「料理人の記憶を届ける」
久永 富也 / 伊勢丹立川店	「宝物を探して」
小林 洋司 / 名古屋 JR セントラルタワーズ店	「風景が変わる瞬間」
鈴木 眞雄 / エア ターミナル グリル キハチ	「想いをつなぎ 世界に羽ばたく」

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



シェフ 石川 泰史

テーマ: White Happy Christmas !

「国産牛フィレ肉とフランス産フォワグラのロースト
WHITE CHRISTMAS “白いロッシーニ”」

“ロッシーニ”このテーマを聞いた時、私は今までに無いことをやってみようと思いました。青山本店を臨む銀杏並木通りが真っ白い絨毯を引いたように、雪が降り積もる事があります。そんな雪の白をイメージして、“白いロッシーニ”を作りました。トリュフ、フォワグラ、牛肉この3つの食材を際立たせる為に使ったのは、ポルチーニ茸。
白い一皿の仕上げは、目の前で注がれる黄金色に輝くコンソメスープ。パウダースノーが一瞬で消え、そこに現れるのは芳醇な香り。この一瞬があなたにとって幸せで、美味しいホワイトクリスマスになりますように。

クリスマスコース

< エメラルド >

販売期間: 12月21日(月)~25日(金)

的矢かきの柔らかフラン 生海苔とかぶのグリーンソース

ハーブと白味噌の風味を纏ったオーシャントラウトの
ミキュイと彩り野菜をレッドビーツソースで

こんがり仕上げた真鯛のポワレ
ポワローと銀杏のホワイトクリームと
真紅のポワソールージュソース

国産牛フィレ肉とフランス産フォワグラのロースト
WHITE CHRISTMAS “白いロッシーニ”

聖夜のデザート
フロマーージュブランの淡雪と薔薇、ベリーのグラス

コーヒーまたは紅茶

10,000円

< ルビー >

販売期間: 12月23日(水)~25日(金)

スモークターキーとフロマーージュ、ローズマリーのパイ
的矢かきの柔らかフラン 生海苔とかぶのグリーンソース

ハーブと白味噌の風味を纏ったオーシャントラウトの
ミキュイと彩り野菜をレッドビーツソースで

オマール海老と叩き海老のカダイフ包み揚げ
柚子の香りのソース・ジョース

こんがり仕上げた真鯛のポワレ
ポワローと銀杏のホワイトクリームと
真紅のポワソールージュソース

国産牛フィレ肉とフランス産フォワグラのロースト
WHITE CHRISTMAS “白いロッシーニ”

今宵のメパスタ
豊岡産せいこがにのお茶漬け風リゾーニ キハチスタイル

聖夜のデザート
フロマーージュブランの淡雪と薔薇、ベリーのグラス

コーヒーまたは紅茶

13,500円

■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 ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー)
 ティータイム 14:30~17:00 (ラストオーダー) 17:30 (クローズ)
 ディナー 18:00~21:30 (ラストオーダー) 23:00 (クローズ)
 ※日・祝のみ 18:00~20:30 (ラストオーダー) 22:00 (クローズ)
 2F ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー) 16:00 (クローズ)
 ディナー 18:00~21:00 (ラストオーダー) 23:00 (クローズ)
 ※日・祝のみ 18:00~20:00 (ラストオーダー) 22:00 (クローズ)

※ クリスマスのご予約は11月1日より承ります。

横浜クイーンズイースト



シェフ 米山 弘信

テーマ：美味しい笑顔

「ロッシーニに捧ぐ、牛ロース肉、フォワグラ、トリュフを KIHACHI スタイルで」

料理を作る時考えている事は「美味しいものをちゃんと届けたい」と言うブレない想い。そして、食べてくれる人の笑顔をいつも思い浮かべ、自分も一緒にテーブルを囲んでいるイメージを欠かしません。そうすることで、本当の美味しさへのこだわりが強くなり、自信を持って料理に向き合えます。私の“ロッシーニ”は、フォワグラ、トリュフ、牛肉この3つの素材に技を注ぎ、それぞれ存在感のある味わいに仕上げました。ひとつひとつ味わってみたり、組み合わせを試みたり、食べ方はあなた次第。そこにはきっと新しい美味しさの発見があるはずです。あなたがその美味しい発見で笑顔になることを願っています。

高島屋横浜



シェフ 芝 健太郎

テーマ：出会ったことのない味わいを

「黒毛和牛フィレ肉と気仙沼産フカヒレのロッシーニ」

“ロッシーニ”は、見た目も味わいも洋食ならではの完成された一皿だと考えています。1つだけ加えた私ならではのアレンジは食感です。フォワグラやフィレ肉の柔らかい食感とフカヒレや花びら茸の新しい食感、この両方を一度に愉しむ。クリスマスは1年で一番キラキラ輝いてる特別な日です。そんな時は、いつもよりちょっと贅沢に、美味しさにワクワクして欲しい。そんな想いを込めて一皿を仕上げました。あなたも新しい“ロッシーニ”に、出会いにきませんか。

伊勢丹相模原



シェフ 神保 貴一

テーマ：料理人の記憶を届ける

「牛フィレ肉、フォワグラ、トリュフの“ロッシーニ” KIHACHI 風」

私が料理人になって30年経ちますが、いくつか記憶に残っている料理があります。その中のひとつに、フォワグラのポワレと焼きリゾットにコンソメスープを流し入れた一皿があります。この料理のインスピレーションから、“ロッシーニ”を作りました。熱々のコンソメスープを注ぐと、フォワグラが溶け出し、焼きリゾットはそのうま味を充分に吸ってくれます。さらりと頂ける“ロッシーニ”ですが、満足感は十二分に残りました。私はキッチンから見えるお客様の笑顔に出会う為に料理人をしています。あなたの記憶にそっと刻まれる、そんな一皿になることを心から願って。

伊勢丹立川



シェフ 久永 富也

テーマ：宝物を探して

「黒毛和牛ロース肉、フォワグラ、トリュフの KIHACHI 風“ロッシーニ”」

“ロッシーニ”は、核となる食材が分かりやすく、シンプルな料理です。この完璧なバランスはそのままにしたかったので、あえて他の食材は使いませんでした。私が料理を作る時いつも考えている事があります。美味しさは勿論ですが、驚きや発見を皿に入れる事も料理の技の1つ。その驚きに出会った時のあなたの笑顔を想像しながら、小さなサプライズを一皿に散りばめました。この一皿は私と私の大切な仲間であるスタッフからの、とっておきのクリスマスプレゼント。あなたもそんな美味しい宝物を探しに来ませんか。

名古屋 JR セントラルタワーズ



シェフ 小林 洋司

テーマ：風景が変わる瞬間

「牛ロース肉とフォワグラのポワレ ロッシーニ風」

フォワグラ、トリュフ、牛肉と一緒に味わって頂きたいのは冬野菜です。冬野菜には、甘みと美味しさがぎゅっと閉じ込められているので、牛肉やフォワグラに負けない位の存在感が実はあるのです。そして、私からの小さなサプライズをこの一皿に仕込みました。食べた瞬間、目の前の風景が、ぱっと変わるはず。それはまるで、パリからソウル、そして東京への瞬間移動。さあこの驚きはいったい何なのか、実際に食べてみないと分かりません。あなたも一皿で味わうとっておきの旅気分を体験してみませんか。

エア ターミナル グリル キハチ



シェフ 鈴木 眞雄

テーマ：想いをつなぎ 世界に羽ばたく

「トリュフ香る牛フィレ肉のグリル KIHACHI 風 “ロッシーニ”
紫人参とキヌアのリゾットを添えて」

私が考える“ロッシーニ”は、フランス料理ならではの、どっしりとした重量感のある大地を支える「土」のような存在でした。この「土」に相性ぴったりなのは穀物だと考え、オリジナルの“ロッシーニ”には無い、独特の食感が楽しいキヌアや丸麦をリゾットで添えました。

KIHACHI 流無国籍料理は、フランス料理がベースです。素材と向き合い、ジャンルにとらわれない自由な発想で一皿を仕上げます。私はこの考えの元、いつも新しい味わいにチャレンジしたいと考えています。世界に羽ばたく翼が行き交うこのエアターミナルで、美味しい旅気分をどうぞ召し上がれ。

* 青山本店以外の各店のメニュー、クリスマス展開期間は添付参考資料をご覧ください。

* クリスマスのご予約は11月1日より承ります。

HP <http://www.kihachi.jp>

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

<参考資料>クリスマスコース詳細

横浜クイーンズイースト

■期 間：12月12日（土）～25日（金）

■コース内容：

<ランチ>

12月12日（土）～25日（金）

5,400円

北緯40度、青森大西ハーブ農園のフレッシュハーブとイベリコ生ハムのサラダ 真紅のフランボワーズソース
クリスマスの彩り、はまぐりのバベッティニー サフランの香り
ロッシーニに捧ぐ、牛ロース肉、フォワグラ、トリュフを KIHACHI スタイルで
マスカルポーネとクーベルチュール、プラリネのマーブル・パルフェ キャラメルソース

<ディナー>

12月12日（土）～22日（火）

5,400円

北緯40度、青森大西ハーブ農園のフレッシュハーブとイベリコ生ハムのサラダ 真紅のフランボワーズソース
クリスマスの彩り、はまぐりのバベッティニー サフランの香り
ロッシーニに捧ぐ、牛ロース肉、フォワグラ、トリュフを KIHACHI スタイルで
マスカルポーネとクーベルチュール、プラリネのマーブル・パルフェ キャラメルソース

12月18日（金）～25日（金）

10,800円

京人参のムースとマグロのタルタル クリスタルゼリーとキャビアを添えて
北緯40度、青森大西ハーブ農園のフレッシュハーブとイベリコ生ハムのサラダ 真紅のフランボワーズソース
天使の海老、活ミル貝、ハマグリ、海の幸のバベッティニー クリスマスカラーで
ふっくらと蒸しあげた鱈を、雑穀入りのごぼうとオニオンのスープと共に
ロッシーニに捧ぐ、国産牛ロース肉、フォワグラ、トリュフを KIHACHI スタイルで
マスカルポーネとクーベルチュール、プラリネのマーブル・パルフェ キャラメルソース

■店舗概要

住 所：〒220-8542 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

電話番号：045-222-2861

営業時間： ランチ 11:30～14:30 (L.O.) 16:00

ティータイム 14:30～17:00 (L.O.) 17:30

ディナー 18:00～21:30 (L.O.) 23:00

ディナー 日・祝 18:00～20:30 (L.O.) 22:00

※翌日が休日の場合は平日の営業時間にて営業致します。

定休日：クイーンズイーストに準ずる

高島屋横浜

■期 間：12月19日（土）～25日（金）

■コース内容：

<ディナー>

12月19日（土）～25日（金）

10,800円

クリスマスカラーに仕立てた寒平目のサラダ アップルハニードレッシング
オマール海老と色々魚介、一寸和風味のチーズフォンデュソースを熱々のパイ包み焼きで
タラバ蟹と真鯛のバブール 旨みある海藻バターミルクソースとオリーブの香りの泡と共に
黒毛和牛フィレ肉と気仙沼産フカヒレのロッシーニ
淡雪のようにふんわり仕上げたホワイトチョコムースと苺のデザート ピスタチオのアクセント

■店舗概要

住 所：〒220-8601 神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 高島屋横浜店 8階

電話番号：045-315-0283

営業時間： ランチ 11:00～15:00 (L.O.) 17:00

土・日・祝 11:00～15:30 (L.O.) 17:00

ティータイム 14:00～16:00 (L.O.) 17:00

ディナー 17:30～21:00 (L.O.) 22:30

定休日：高島屋横浜店に準ずる

伊勢丹相模原

■期 間：12月1日（火）～25日（金）

■コース内容：

<ディナー>

12月1日（火）～25日（金）

8,640円

ハーブ香る帆立貝のマリネ 爽やかなハニーレモンムースとリモンチェロドレッシングで
タラバ蟹とかぶのペペロンチーノ・スパゲッティ かぶピュレソースとカラスミのアクセント
オマール海老と真鯛のカダイフ巻き揚げ 2色のグレープフルーツとトマトのサラダを添えて
牛フィレ肉、フォワグラ、トリュフの“ロッシーニ” KIHACHI 風
赤と白のクリスマスデザート～ベリーフルーツとマスカルポーネムースのアンサンブル～

12月19日（土）～25日（金）

8,640円

サツと炙った真鯛のサラダ 梅と紫蘇の実風味のポワブルベールドレッシング
ホワイトシャンピニオンを散らした雲丹のペペロンチーノをタリアテッレで
ふっくらと仕上げた金目鯛と天使の海老、海藻のレモングラス風味蒸し
牛フィレ肉、フォワグラ、トリュフの“ロッシーニ” KIHACHI 風
フランボワーズとバニラジェラートのブッシュ・ド・ノエル 色々ベリーのパイと共に

■店舗概要

住 所：〒252-0303 神奈川県相模原市南区相模大野 4-4-3 伊勢丹相模原店 本館7階

電話番号：042-740-5301

営業時間：ランチ 11:00～15:00 (L.O.)

ティータイム 15:00～17:30

ティータイム 土・日・祝 15:00～17:00

ディナー 18:00～21:00 (L.O.) 22:00 (Close)

ディナー 土・日・祝 17:30～21:00 (L.O.) 22:00 (Close)

定休日：伊勢丹相模原店に準ずる

伊勢丹立川

■期 間：12月1日（火）～25日（金）

■コース内容：

<ランチ>

12月1日（火）～25日（金）

6,480円

真紅の薔薇に見立てた生ハムとカリフラワーのホワイトムース クリスマスカラーのクロスティーニ
ズワイ蟹とアンディーブのペペロンチーノ・自家製パスタ “タリオリーニ” オレンジの香り
こんがり焼きあげた寒真鯛とふっくら蒸したフェンネルと白菜のミルフィーユを、サフラン風味のソースで
黒毛和牛ロース肉、フォアグラ、トリュフの KIHACHI 風 “ロッシーニ”
聖夜のドルチェ～苺のタルトフロマージュ・コンデンスのキャンドル・苺ジェラート・ココナッツマカロン～

<ディナー>

12月1日（火）～25日（金）

8,640円

真紅の薔薇に見立てた生ハムとカリフラワーのホワイトムース クリスマスカラーのクロスティーニ
スモークサーモンのクレープ巻きと彩り野菜の菜園風サラダ イクラを添えて
ズワイ蟹とアンディーブのペペロンチーノ・自家製パスタ “タリオリーニ” オレンジの香り
こんがり焼きあげた寒真鯛とふっくら蒸したフェンネルと白菜のミルフィーユを、サフラン風味のソースで
黒毛和牛ロース肉、フォアグラ、トリュフの KIHACHI 風 “ロッシーニ”
聖夜のドルチェ～苺のタルトフロマージュ・コンデンスのキャンドル・苺ジェラート・ココナッツマカロン～

12月19日(土)～25日(木)

10,800円

北海道産帆立貝と柔らかくブレゼした下仁田ねぎのコンゾメゼリー寄せ 生雲丹と共に
サッと炙った中とろマグロと真っ赤なビーツのタルタル ジェノベーゼとレモンクリームソースで
オマール海老と水菜のペペロンチーノ・自家製パスタ “タリオリーニ” カラスミのアクセント
アンコウのパンチェッタ巻きロースト 色鮮やかなグリーンソース
黒毛和牛ロース肉、フォアグラ、トリュフの KIHACHI 風ロッシェニ
聖夜のドルチェ
～オレンジとショコラのババロアケーキ・オレンジチップ・オレンジの泡・グランマニエ風味のチョコアイス～

■店舗概要

住所：〒190-0012 東京都立川市曙町 2-5-1 伊勢丹立川店 8階

電話番号：042-548-2931

営業時間：ランチ 11:00～15:00 (L.O.) 16:00

ティータイム 15:00～17:00

ディナー 18:00～21:00 (L.O.) 22:00

ディナー 土・日・祝 17:30～21:00 (L.O.) 22:00

定休日：伊勢丹立川店に準ずる

名古屋 JR セントラルタワーズ

■期間：12月12日(土)～25日(金)

■コース内容：

<ランチ>

12月12日(土)～25日(金)

7,560円

彩り野菜の味わい、サクッと揚げたズワイ蟹と共にオリーブ風味のバーニャ・カウダソースで
サッと炙った平目のひと皿 柚子の香りのかぶソースと菜の花のタルタル 黒七味のアクセント
真鱈のスパイスローストと白子のポワレ クリーミーな百合根のホワイト・ピュレソース
牛ロース肉とフォアグラのポワレ ロッシェニ風
ほろ苦で甘酸っぱい苺のブラウニー ベリー風味のレアチーズクリームとミルクアイスと共に

<ディナー>

12月12日(土)～25日(金)

10,800円

彩り野菜の味わい、サクッと揚げたズワイ蟹と共にオリーブ風味のバーニャ・カウダソースで
サッと炙った平目のひと皿 柚子の香りのかぶソースと菜の花のタルタル 黒七味のアクセント
香ばしくシンプルに網焼きしたオマール海老、牡蠣、帆立貝を赤大根タブナードで
真鱈のスパイスローストと白子のポワレ クリーミーな百合根のホワイト・ピュレソース
牛ロース肉とフォアグラのポワレ ロッシェニ風
ほろ苦で甘酸っぱい苺のブラウニー ベリー風味のレアチーズクリームとミルクアイスと共に

12月12日(土)～25日(金)

14,580円

始まりのひと皿 ～蟹をつかった4種の前菜の盛り合わせ～
鮑、北寄貝、赤貝のサラダ仕立て 真紅のヴィネグレットソース
活オマール海老のポワレ 山椒香る九条ねぎのグリーン・ソース
こんがり網焼きした平目と帆立貝を、野菜の旨みと帆立のスープをきかせたサフラン風味のソースで
牛ロース肉とフォアグラのポワレ ロッシェニ風
真っ赤ないちごとラズベリーのスープ 真っ白なマスカルポーネアイスとレモンの泡をのせて

■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

エア ターミナル グリル キハチ

■期 間：12月22日(火)～25日(金)

■コース内容：

<ディナー>

12月22日(火)～25日(金)

10,000 円

ズワイ蟹と百合根のクリーム煮と生雲丹のオランダーズ・ココット
オマール海老、マグロ、帆立貝と冬野菜のミルフィーユのサラダ仕立て 柚子胡椒、アボカドソース
ほんのりカレー風味の甘海老のクリームスープ 純白のミルクフォームをのせて
ポルチーニの香りを纏った平目のムニエル トマトとパプリカの赤いコンフィと共に
トリュフ香る牛フィレ肉のグリル KIHACHI 風 “ロッシーニ” 紫人参とキヌアのリゾットを添えて
聖夜のデザート ～White・Red・Green～

■店舗概要

住 所： 〒144-0041 東京都大田区羽田空港 3-3-2 第1旅客ターミナルビル マーケットプレイス 5 階

電話番号： 03-5757-8848

営業時間： 11:00～20:30 (L.O.) 21:00

定休日： 無休

※ コースには、パン、紅茶またはコーヒーがつきます。

※ すべて税込み価格です。

※ 別途、サービス料 10%を頂戴致します。

青山本店、名古屋 JR セントラルタワーズ店、横浜クイーンズイースト店 ディナーのみ。