

フランス産シャブリのフリーフローとともに
魚介の魅力を見つめ直す一日限りのイベントを東京・名古屋で開催

「 FISH WORLD ～魚を愉しむ～」

名古屋 JR セントラルタワーズ 5月17日 (火)

青山本店

6月15日 (水)

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）が運営するキハチでは、青山本店、名古屋 JR セントラルタワーズで、魚をテーマに「FISH WORLD ～魚を愉しむ～」を開催します。



“生雲丹のパイクース焼き”や“活オマール海老のスパイス焼き”、“叩き海老の春巻き”など、KIHACHIのスペシャリティには魚介を使ったメニューの数々が揃います。

「FISH WORLD ～魚を愉しむ～」では、青山本店 石川泰史、名古屋 JR セントラルタワーズ 小林洋司の二人のシェフが、魚介をテーマにそれぞれに趣向を凝らしたイベントを開催します。

青山本店ではシェフ 石川泰史のスペシャルコースのほか、魚介をその場でさばき、熱々をお届けする“浜焼きコーナー”やシェフ直伝の“魚の卸し方講座”なども登場、さらに魚介にあうフランス産シャブリがフリーフローで楽しめます。

名古屋 JR セントラルタワーズでは、釣り好きのシェフ 小林洋司が漁に出て、旬の魚を釣り上げる場所から始まり、愛知県知多半島の豊浜漁港から届く魚介を使い、“天然と養殖の味の違い”や、“寝かせる時間によって変化する味わいの食べ比べ”や、真鯛、イサキ、大浅利、シャコ、平貝などをはじめとした、旬を迎える魚介類や市場にはあまり出回らない魚の登場など、魚介を愛する小林ならではの楽しみ方を提案します。

熊谷喜八が信頼をおく、シェフそれぞれの個性を感じられるイベントです。

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

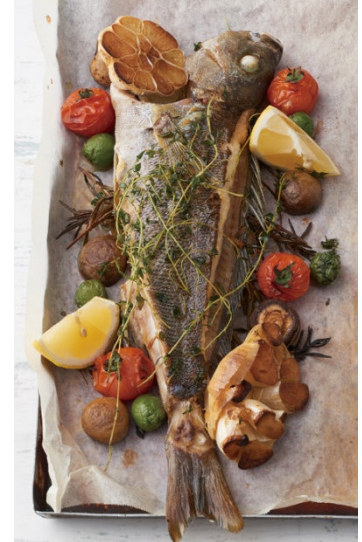
〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

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

FISH WORLD ～魚を愉しむ～ 青山本店

この時期旬を迎えるイサキやハマグリ、サザエにはじまり、活オマール海老や北海道産雲丹などを使った、魚介づくしの1日限りのスペシャルディナーです。本イベントでは、料理以外にもいくつかの“お楽しみ”をご用意します。魚介をその場でさばき、熱々出来たてをお届けする“浜焼きコーナー”が登場したり、シェフ直伝“魚の卸し方講座”や、マニアックな魚クイズに正解した方には、シェフからスペシャルメニューのプレゼントがあるなど、普段のキハチでは体験できない、魚介にまつわる大人が楽しめるエンターテイメントが目白押しです。更に今回は魚介にぴったりのフランス産シャブリのフリーフローも楽しめます。

- 開催名：FISH WORLD ～魚を愉しむ～ (フィッシュ ワールド)
- 開催店舗：キハチ 青山本店
〒107-0061 東京都港区北青山 2-1-19
- 電話番号：03-5785-3641
- 開催日時：6月15日(水) 19:00～21:30 受付18:30～
- 開催人数：40名様
- 価格：8,640円(料理、フリーワイン、税・サービス料込)
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/1qXoig4>



<営業時間>

1階

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)

2階

ランチ	11:30～14:30 (ラストオーダー) 16:00 (クローズ)
ディナー	18:00～21:30 (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)

※食材の仕入れによってメニュー内容が変更になる場合がございます。

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



FISH WORLD ～魚を愉しむ～ 名古屋 JR セントラルタワーズ

名古屋 JR セントラルタワーズ店のシェフ小林洋司は料理人でありながら、趣味の領域を超えるほどの釣り好きです。本イベントでは、魚の魅力を知り尽くした小林自らが漁に出て、旬の魚を釣り上げるところからはじまり、愛知県知多半島の豊浜漁港から届く魚介を使った、今までにない魚づくしコースをお楽しみいただきます。当日は、“天然と養殖の味の違い”や、“寝かせる時間によって変化する味わいの食べ比べ”や、真鯛、イサキ、大浅利、シャコ、平貝などをはじめとした、旬を迎える魚介類を思う存分堪能したり、市場にはあまり出回らない魚が登場するなど、普段はなかなか出会えない体験が目白押しです。

- 開催名：FISH WORLD ～魚を愉しむ～（フィッシュ ワールド）
- 開催店舗：キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズ
〒450-0002 愛知県名古屋市中村区駅 1-1-4 JR セントラルタワーズ 12 階
- 電話番号：052-533-0707
- 開催日時：5月17日（火）19：00～21：30 受付 18：30～
- 定員：40名様
- 価格：10,800円（料理、フリーワイン、税・サービス料込）
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/22xmStu>

<営業時間>

ランチ 11:00～14:30（ラストオーダー）16:00
※ 土・日・祝11:00～15:00（ラストオーダー）16:30
ディナー 17:30～21:30（ラストオーダー）23:00

※食材の仕入れによってメニュー内容が変更になる場合がございます。

