

キハチのシェフ8名が集結
“伊勢まぐろ”を使った料理8皿が楽しめる
「伊勢まぐろ 丸ごと食べつくしの会」

10月25日（火）に開催

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、10月25日（火）「伊勢まぐろ 丸ごと食べつくしの会」を青山本店で開催します。



キハチでは、シェフの目利きでより良いものをお客様にお届けしたいと日々食材選びに奔走しています。その中で出会ったのが、今回ご紹介する“伊勢まぐろ”です。“伊勢まぐろ”は、黒潮の恩恵と自然豊かな三重県度会郡南伊勢町神前浦の養殖漁場で心を込めて育てられ、こだわりの環境、餌、釣り上げが特徴です。なめらかな食感、クセのない甘味と旨みは、天然のまぐろに匹敵する旨さともいわれています。シェフ8名が視察し納得した“伊勢まぐろ”の味わいを、ぜひ、お伝えしたいと企画したイベントです。

「伊勢まぐろ 丸ごと食べつくしの会」は、キハチ全店のシェフ8名が集結し、それぞれのシェフが考えた“伊勢まぐろ”料理8皿をコースで楽しめます。豪快な“伊勢まぐろ”の解体ショーからはじまり、シンプルな塩で食べる一皿から、メキシカンやイタリアンをイメージした一皿や“ねぎま鍋”まで、各シェフの個性溢れる“伊勢まぐろ”メニューが揃います。当日はこのほかにもサプライズメニューが登場する予定です。“伊勢まぐろ”をテーマに、8名のシェフの8皿が一夜で味わえるスペシャルイベントです。

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

開催概要

- 開催名：伊勢まぐろ 丸ごと食べつくしの会
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催期間：10月25日(火) 19:00~21:30 受付 18:30~
- 価格：お一人様 10,800円(税・サービス料込) ※料理、フリーワイン
- 定員：100名様
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2ciGZV6>

※ 天候・仕入れの状況により、食材やメニューが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

<メニュー> 豪快！シェフ小林とスーシェフ倉田による伊勢まぐろ解体ショー

1. 「伊勢まぐろの赤身と中トロ 変わり塩で食べ比べ」キハチ 総料理長 岩城 節也
まず最初はシンプルに塩で味わう。
2. 「海老とイカの叩き身で包んだ伊勢まぐろの春巻き揚げ メキシカン野菜ソース」
エア ターミナル グリル 神保 貴一
キハチのスペシャリテを本日限りのスタイルで。
3. 「ゴールデンとびっこがのった伊勢まぐろのタルタル プルスケットスタイル」伊勢丹立川店 久永 富也
クリスマスのスペシャルメニューを一足早くあなただけに。
4. 「葱で包んだ伊勢まぐろのレアロースト オリエンタルソース」青山本店 石川 泰史
本店のスペシャリテ”包み焼き”を伊勢まぐろバージョンで。
5. 「伊勢まぐろのコンフィと茸のトマトソーススパゲッティ」横浜クイーンズイースト 米山 弘信
イタリアンの装いでとっておきの一品に。
6. 「伊勢まぐろと伊達鶏の葱鮓(ねぎま) 鍋」伊勢丹相模原店 山下 裕
下町の代表鍋もキハチは新しい味わいで。
7. 「伊勢まぐろカマの炭火焼き マイクロリーフを添えて」高島屋横浜店 芝 健太郎
脂がのった上質な肉質が美味しいカマを豪快に。
8. 「伊勢まぐろの握り寿司」名古屋 JR セントラルタワーズ 小林 洋司、倉田 誠
解体ショーの証に・・・。最後は”握り”で締めましょう！
9. 当日のお楽しみ！サプライズメニューがあるかも？

店舗概要

- 店舗名：キハチ 青山本店
- 住所：東京都港区北青山 2-1-19
- 電話番号：03-5785-3641
- 営業時間：
[ランチ] 11:30~16:00 (L.O. 14:30)
[ティータイム] 14:30~17:00 (L.O. 16:30)
[ディナー] 18:00~23:00 (L.O. 21:00)
※日・祝のみ 18:00~22:00 (L.O. 20:30)
※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：年末年始
- その他：
HP <http://www.kihachi.jp>
Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

