

KIHACHI

2016年10月26日
株式会社サザビーリーグ

クリスマス限定
7人のシェフによる4つの食材を使った
5 Shining Stars of Christmas
2016 クリスマスコースのご案内

12月1日(木)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：角田良太）が運営するキハチでは、レストラン全店で「5 Shining Stars of Christmas」をテーマに、12月1日（木）～25日（日）まで、7人のシェフが4つの食材を使ったクリスマスコースを発売します。（販売期間は店舗により異なります。）



「5 Shining Stars of Christmas」は、キハチのシェフがクリスマスを楽しんでいただくために選んだ4つ食材、オマール海老、フォワグラ、葡萄牛、伊勢まぐろをテーマに、7人のシェフがそれぞれの趣向をこらしたコースを各店でお届けします。

定番メニュー“ぶつ切りオマール海老のスパイス焼き”に代表されるキハチが得意とする食材“オマール海老”、世界三大珍味のひとつの“フォワグラ”、日本人好みの柔らかな味わいで注目される“葡萄牛”、そして、今年出会い、10月の“伊勢まぐろ 丸ごと食べつくしの会”で好評を博した“伊勢まぐろ”とクリスマスを彩るのにふさわしい食材を揃えました。7人のシェフが4つの食材の美味しさを最大限に引き出した、個性が溢れるクリスマスコースが各店で楽しめます。

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。

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

5 Shining Stars of Christmas

今年のクリスマスは、オマール海老、フォワグラ、葡萄牛、伊勢まぐろ、この4つの食材をテーマに、キハチのシェフがそれぞれの趣向をこらした1コースをご用意します。そんな星のように輝く4つの食材に、もう1つ星を添えてみました。

それは、一皿に込めたシェフの想いかもしれない。
それは、聖夜に乾杯するとおきのシャンパンかもしれない。
それは、あなたの大切な人と過ごす時間かもしれない。

そう、もう1つの星は、きっとあなたを幸せな笑顔にしてくれる、とびっきりの輝きを放っているはず。世界でたった1つの美味しい星をあなたもみつけてみませんか。

キハチのシェフが選んだ クリスマス4つの食材



Labster

オマール海老

身がしっかりとしていて風味が強く、調理法によって様々な表情をみせるオマール海老。創業者 熊谷 喜八のスペシャリテにも登場する、キハチの代表格といっても過言ではない素材の1つです。



Foie gras

フォワグラ

世界三大珍味の1つでもあるフォワグラ。洋食は勿論ですが、世界各国の調理法との相性が抜群。ジャンルにとらわれないキハチ流無国籍料理の自由な発想にぴったりな素材です。



Grape-fed beef

葡萄牛

ワインの搾り粕を飼料に入れて与えられた、柔らかく、くさみのない肉質が特徴の葡萄牛。肉質に定評があるアンガス種のみで、日本人好みの味わいと美味しさの追求がされているそうです。今回はフィレ肉に厳選してご用意します。



Ise tuna

伊勢まぐろ

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育てられた、天然のまぐろに匹敵する旨さともいわれ、最近新たに注目を集めている伊勢まぐろ。キハチのシェフ全員で漁場視察もおこなった特別な思い出があります。



シェフ 石川 泰史

料理名

「オマール海老のソテー クリスマスの装い」

オマール海老は、豪快な料理から上品に食べる料理まで、表現の幅を広げてくれる素材です。ストレートな旨さを味わってもらいたいと思い、調理法はあえてローストにし、フロマージュの白と、バジルをパウダー状にしたグリーンでクリスマスカラーに仕上げました。エディブルフラワーは星降る夜空に更なる華やぎを添えるクリスマスプレゼント。いつもよりドレスアップしたオマール海老の一皿です。

クリスマスコース

< エメラルド >

販売期間：12月19日(月)～25日(日)

小さなタルト 生ハムとマッシュルーム

20種類の冬野菜 KIHACHI Vegetable Garden

伊勢まぐろの黒いフリット 紅茶の薫香

オマール海老のソテー クリスマスの装い

鮑とヒゲ鱈のポワレ 肝とアオサのソース

葡萄牛フィレ肉、フォワグラ、トリュフ
～ロッシェニ ジャポネーゼ～

聖夜のデザート Chocolat neige

コーヒーまたは紅茶

11,880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 : [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. 21:30)
※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いたします。

※ 12月19日～22日は要予約。

※ 12月23日～25日はコースのみ。

横浜クイーンズイースト



シェフ 米山 弘信

料理名

「葡萄酒フィレ肉とフォワグラ、トリュフソースのロッシーニ仕立て」

葡萄酒の柔らかな肉質を最大限に活かしたいと思い、牛肉をしっとりボイルするキハチならではの調理法を用いました。私は食べてくれる人の笑顔を思い浮かべながら、いつも料理を考えています。このロッシーニは葡萄酒の柔らかさ、フォワグラの甘み、トリュフの芳醇な香りを思う存分味わうことができます。この美味しさであなたの笑顔がもっと輝くことを願っています。

高島屋横浜



シェフ 芝 健太郎

料理名

「葡萄酒フィレ肉のグリル ペドロヒメネスソース」

甘く深みのあるシェリー酒を使った“ペドロヒメネスソース”。私ならではの食材をプラスして、このソースにクリスマスの魔法を掛けました。葡萄酒の甘み、野菜の甘み、ソースの甘み、この3つが奏でるハーモニーは、これ以上ないスイートクリスマスにきっとなるはず。魅惑の一皿に出会いにきて欲しいと思います。

伊勢丹相模原



シェフ 山下 裕

料理名

「葡萄酒フィレ肉のロースト レーズンソース 雑穀リゾットを一緒に」

私がいつも大切にしているのは、丁度良いバランスとほんの少しのアクセント。葡萄酒と繋がりのある赤ワインとレーズンは、より一層の美味しさを引き立ててくれると思います。ソースに使用しました。肉質の柔らかさ、ソースの甘み、そして実はほんのり苦みのきいたものを仕掛けています。この絶妙なバランス感覚を楽しんでいただけたらとても嬉しいです。

伊勢丹立川



シェフ 久永 富也

料理名

「葡萄酒フィレ肉のグリル 椎茸のデュクセルソース」

“椎茸のデュクセルソース”これは、創業者 熊谷 喜八から受け継いだもの。液状ではない独特な茸の食感と旨みに、赤ワインの芳醇な香りが加わることで味わいに深みが増すこのソースは、柔らかくも力強い味わいがある葡萄酒との相性が抜群です。そして、あえて食感を残した蓮根や芽キャベツは、熊谷のソースとのマリアージュだと考えています。どこにもないこの一品があなたの記憶に刻まれることを心から願っています。

名古屋 JR セントラルタワーズ



シェフ 小林 洋司

料理名

「葡萄牛フィレ肉、フォワグラ、トリュフ ～ロッシーニ2016Ver～」

料理人とは小さな驚きを仕掛ける人であること。

ロッシーニは牛肉、フォワグラ、トリュフこの3つが主役の料理ではありますが、私はあえて野菜に注目しました。全体を上手くまとめてくれる大根、追いかけてくるようなコクを生む葱、ほっとする癒しの菜の花。野菜って面白い！そんな風に感じていただけたら私の作戦大成功です。

エア ターミナル グリル キハチ



シェフ 神保 貴一

料理名

「フォワグラのポワレと聖護院大根のブレゼ キハチ風」

聖護院大根は苦みが少なく、甘みを十分にそなえた京野菜です。その丸みを帯びたフォルムは、まるでクリスマスツリーを彩るオーナメントのよう。そんな聖なる大根とリッチな味わいのフォワグラを繋ぐのは、キハチならではの秘密のソース。口にした時、きっとあなたの記憶のどこかにある何かを思い出す、小さなサプライズをご用意しています。

※ 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。

クリスマス特設サイト <http://bit.ly/2d5ypdp> ※11月1日より

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16日（金）～25日（日）

■コース内容：

<ランチ>

12月16日（金）～25日（日）

5,400円

【エメラルド】

伊勢まぐろの炙り焼き カシスマスタードと共に
オマール海老のフェットチーネ クリスマスカラー
葡萄牛フィレ肉とフォワグラ、トリュフソースのロッシェニ仕立て
苺の一皿 ～Christmas tree skirt～

<ディナー>

12月16日（金）～25日（日）

10,800円

【ルビー】

伊勢まぐろの炙り焼き カシスマスタードと共に
じっくり煮込んだ鴨肉のラグースパゲッティ
オマール海老のカダイフフリット アメリケーヌソース
葡萄牛フィレ肉とフォワグラ、トリュフソースのロッシェニ仕立て
苺の一皿 ～Christmas tree skirt～

■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17日（土）～25日（日）

■コース内容：

<ランチ>

12月17日（土）～25日（日）

8,640円

【エメラルド】

フォワグラムースがのったオニオンキッシュ ベリーを飾って
伊勢まぐろのポーピエット トリュフと九条葱の2色ソース
オマール海老のクリームポットパイ
葡萄牛フィレ肉のグリル ペドロヒメネスソース
ラングドシャで包んだ苺のクリスマスデザート

<ディナー>

12月17日（土）～25日（日）

10,800円

【ルビー】

伊勢まぐろのポーピエット トリュフと九条葱の2色ソース
オマール海老のクリームポットパイ
横須賀魚市場より本日の魚のバプール たっぷりイクラを添えた蕪のソース
葡萄牛フィレ肉のグリルとフォワグラのポワレ ロッシェニスタイル
ラングドシャで包んだ苺のクリスマスデザート

■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17日(土)～25日(日)

■コース内容：

<ランチ&ディナー>

12月17日(土)～25日(金)

9,720円

伊勢まぐろのクロケット 色鮮やかなグリビッシュソース
フォワグラのポワレ シャラン産鴨肉のサラダと共に
オマール海老の香り豊かなトマトスパゲッティ 百合根のバーニャソース
おぼろ昆布で巻いた金目鯛と鎌倉野菜の蒸し焼き
葡萄牛フィレ肉のロースト レーズンソース 雑穀リゾットを一緒に
ショコラのパルフェ フランボワーズと三ヶ日みかんの2色ソースで

■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 18:00～20:30 (L.O.) 21:30 (Close)
土・日・祝 17:30～20:30 (L.O.) 21:30 (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(木)～25日(日)

■コース内容：

<ランチ>

12月1日(木)～25日(日)

6,480円

【ルビー】

フォワグラムースと苺のプティシユ
伊勢まぐろのタルタル クリスマスリース仕立て
叩き身のオマール海老を添えた自家製タリオリーニ
葡萄牛フィレ肉のグリル 椎茸のデュクセルソース
本日のお楽しみデザート

<ディナー>

12月17日(土)～25日(日)

10,800円

【エメラルド】

スモークした伊勢まぐろのブルスケッタ カラスミをのせて
フォワグラと伊達鶏肉のバロティーヌ イタリアンカラーの野菜と共に
オマール海老のフリットをのせた自家製タリオリーニ
真鯛のポワレ はじけるマスタードのアクセントで
葡萄牛フィレ肉のグリル 椎茸のデュクセルソース
苺とホワイトチョコレートのモンブラン クリスマススタイル

■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10日(土)～25日(日)

■コース内容：

<ランチ>

12月17日(土)～25日(日)

7,560円

【パール】

野菜を愉しむ 伊勢まぐろとぼたん海老のタルタル
トリュフと冬葱のフラン 焼きたてのフォワグラを添えて
活オマール海老のバプール サフランの香り
葡萄牛フィレ肉のポワレ トリュフ添え
ショコラのカトーと苺のムース ショコラツリー仕立て

<ディナー>

12月17日(土)～21日(水)

7,560円

【パール】

野菜を愉しむ 伊勢まぐろとぼたん海老のタルタル
トリュフと冬葱のフラン 焼きたてのフォワグラを添えて
活オマール海老のバプール サフランの香り
葡萄牛フィレ肉のポワレ トリュフ添え
ショコラのカトーと苺のムース ショコラツリー仕立て

12月10日(土)～25日(日)

10,800円

【エメラルド】

野菜を愉しむ 伊勢まぐろとぼたん海老のタルタル
トリュフと冬葱のフラン 焼きたてのフォワグラを添えて
活オマール海老のサラダ仕立て シャンパン風味
平目のバプール 北寄貝と蟹のリゾット
葡萄牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソースと青山椒の香り
ショコラのカトーと苺のムース ショコラツリー仕立て

12月17日(土)～25日(日)

14,580円

【ルビー】

飛騨牛肉と野菜のパフェ ～クリスマス Ver～
伊勢まぐろと鮑のカルパッチョ 九条葱のヴィネグレット
活オマール海老とフカヒレのバプール サフランの香り
こんがり焼き上げたハタ 野菜の香りと赤いピュレ
葡萄牛フィレ肉、フォワグラ、トリュフ ～ロッシーニ2016 Ver～
聖夜の想い フレッシュベリーの一皿

■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（木）～25日（日）

■コース内容：

<ディナー>

12月22日（木）～25日（日）

10,000円

伊勢まぐろの炙り 柚子胡椒香るアボカドディップ
フォワグラのポワレと聖護院大根のブレゼ キハチ風
オマール海老の一皿 クリスマスリース仕立て
平目の網焼き 生雲丹のトマトクリームソース
葡萄牛フィレ肉 巨峰ソース トリュフヌイユ添え
チョコレートのみース 苺の温かいソースを掛けて

■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、コーヒーまたは紅茶がつきます。

※ すべて税込み価格です。

※ 下記店舗は、別途、ディナータイムにサービス料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、横浜クイーンズイースト