



2017年9月6日
株式会社サザビーリーグ

総料理長 岩城節也のゆかりの地、京都の食材を使った
30周年記念 スペシャルコース

「KIHACHI KYOTO STYLE」

10月3日（火）～11月13日（月）開催

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）が運営するキハチは今秋 30 周年を迎えます。30 周年を記念して、10 月 3 日（火）から 11 月 13 日（月）まで、キハチ総料理長 岩城 節也のゆかりの地である京都にフォーカスしたスペシャルコース「KIHACHI KYOTO STYLE(キハチ京都スタイル)」を発売します。



●京都の5つの食材に注目

創業時から日本全国の食材に注目し、様々な食材を紹介してきました。「キハチ京都スタイル」では、京都の5つの食材“ミルクファームすぎやま『モツァレラチーズ』”、『丹波和牛』、『京丹波産 大粒丹波しめじ』、“石野味噌『特醸白味噌』”、“京都『小川珈琲』”に注目し、スペシャルコースでお届けします。

●キハチ総料理長 岩城節也

1987年にキハチに入社し、数々の新店の立ち上げを経験。2016年よりキハチ総料理長を務める。創業者 熊谷喜八の信頼も厚い。

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 広報

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

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

「KIHACHI KYOTO STYLE(キハチ京都スタイル)」概要

- 開催名：30周年記念 京都スペシャルコース ～KIHACHI KYOTO STYLE(キハチ京都スタイル)～
- 開催期間：10月3日(火)～11月13日(月) ※ディナータイムのみ
- 価格：8,640円(税込)
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2uXF0m5>

<メニュー内容>

～1日30個しか作れない貴重なチーズで～

杉山さんのモッツァレラチーズで作った SABA サンド (画像①)

～KYOTO STYLE～

京都舞鶴漁港より直送！本日の魚のマリネ 塩昆布ソースで (画像②)

～肉質はジューシーでシルクのように～

丹波黒どりローストのペペロンチーノ たっぷり九条葱をのせて (画像③)

～塩麴を隠し味に～

京都舞鶴漁港より直送！本日の魚と秋茄子のグラタン 京風オランダーズソース (画像④)

～20頭ほどしか飼育していないこだわり牛で～

丹波和牛のボイルドロースト 大粒丹波しめじ添え 京都の紅葉に想いをはせて (画像⑤)

～創業230年を誇る老舗白味噌をスイーツで～

石野の白味噌 クレームブリュレ

“京都のコーヒー職人” 小川珈琲の京都吟味百選に認定されたオリジナルブレンドと共に (画像⑥)

※価格は税(8%)込みです。

※青山本店、名古屋 JR セントラルタワーズはサービス料(10%)を別途頂戴します。

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

※天候・仕入れの状況により、食材や企画内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



キハチ総料理長 岩城節也が選んだ京都の5つの食材

創業 30 周年を記念して、キハチ総料理長 岩城 節也のゆかりの地である京都にフォーカスした特別コースを作りました。
京野菜や京都産の食材は勿論ですが、今回はシェフ岩城が京都に自ら出向き見つけたとおきや、普段はなかなかお目にかかれない食材も登場。
シェフ岩城ならではの遊び心のある“京都スタイル”をどうぞお召し上がりください。



<ピックアップ食材 From KYOTO>

ミルクファームすぎやま『モツアレチーズ』

ミルクファームすぎやまの杉山牧さんの作るモツアレチーズは、水牛ではなく乳牛のミルクから作られたもの。牛乳らしいミルクィさと柔らかく甘みのあるサラリとしたフレッシュチーズです。

丹波和牛

丹波の山々から湧き出た豊富な天然水と澄み切った空気、最高の環境が広がる丹波牧場で育てられた京都和牛です。ふっくらとしたボリューム感ときめ細やかな霜降りのバランスが優れた肉質が特徴です。

京丹波産 大粒丹波しめじ

茸特有の苦味がなく豊かな香りが特徴の京都丹波町で採れた大きな本しめじです。

石野味噌『特醸白味噌』

京都市下京区で二百三十余年を遡る創業以来、大切に守り続けた銘水と、九代にわたる伝承の技で作りに上げる石野の味噌は、キハチで長年使い続けられている白味噌です。

京都『小川珈琲』

創業 65 年の京都の老舗コーヒーメーカー。今回は小川珈琲の豆のなかでも“京ブランド認定食品”であるオリジナルブレンドをこちらのコース限定でご用意します。芳醇な香りと甘み、さらにコクと苦みが調和した一杯をフレンチプレスで

<ソムリエセレクト 30 周年記念ワイン>

コース料理でもアラカルトでも、白ワインから赤ワインへの繋ぎも良く、料理との相性も抜群の万能ワインをキハチのソムリエが厳選しました。

CABERNET SAUVIGNON 2016 ボトル ¥4,970 (税込) グラス ¥860 (税込)

カシスやブルーベリーなどの黒い果実の香りに、少しバニラやオーク、甘草のニュアンスが感じられる。熟成感よりも果実の凝縮感のある味わい。

SAUVIGNON BLANC 2015 ボトル ¥4,970 (税込) グラス ¥860 (税込)

グレープフルーツを思わせる柑橘系の香りとレモンやライムのような酸味があるフレッシュでありながらも、アルコール度数はやや高め、ボリューム感のある味わいが特徴。



店舗一覧

■ 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いたします。

定休日：年末年始



■ 店舗名：キハチ 高島屋横浜店

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



■ 店舗名：キハチ 伊勢丹相模原店

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

土・日・祝 15:00～17:00

ディナー 18:00～21:00 (L.O.) 22:00 (Close)

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



■ 店舗名：キハチ 伊勢丹立川店

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



■ 店舗名：キハチ 名古屋 JRセントラルタワーズ

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



<その他>

キハチブランドサイト <http://www.kihachi.jp/>