

2013年9月19日
アイビー株式会社

KIHACHI

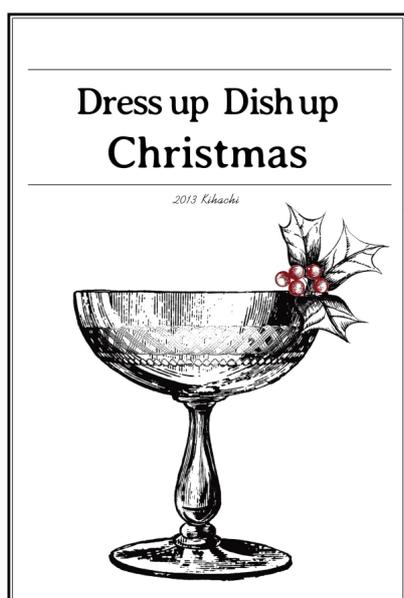
毎日がクリスマス！少し早めのクリスマスも愉しめる

Dress up Dish up Christmas

2013 クリスマスメニュー

12月3日(火)からキハチ 青山本店で展開

アイビー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:角田良太)は、「Dress up Dish up Christmas」をテーマに、12月3日(火)～25日(水)まで、クリスマスメニューをキハチ 青山本店で展開します。



1年で一番華やかで、輝くこの季節、
家族や友人と過ごすひとときをもっとスペシャルに。
いつもよりちょっとお洒落して出掛けたくなるっておきの美味しい時間。
今年のキハチは12月25日まで毎日がクリスマス。
あなたは誰を誘いますか？

「BY THE KITCHEN」をコンセプトに、2013年4月にオープンしたキハチ 青山本店は、キッチンを真近に感じながら、料理が生まれる臨場感と躍動感をお届けしています。青山本店が迎える最初のクリスマスは、12月25日まで毎日がクリスマス。フロアごとに趣向をかえたレストランの楽しみ方を提案します。

ご取材など、この件に関する問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 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

クリスマスメニュー概要

【1階】

まるでキッチンの中で食事をしているような他では体験できない空間で、カジュアルスタイルでレストランを愉しめる1階では、定番人気の“Fun to Share!”メニューや黒板メニューがクリスマスバージョンが登場します。



Fun to Share! Christmas Special

いつもの黒板メニューや定番の Fun to Share! メニューがクリスマスバージョンにドレスアップします。
『茸のピラフをたくさんかかえた丸ごとメン鶏の塩釜ローストクリスマスバージョン』
じっくり時間をかけて焼きあげた塩釜に、ハンマーでコツコツ開けると、そこからしっとりジューシーなローストチキンが出てきます。
香り豊かな茸のピラフと共に、特製ソースを掛けてお召し上がりいただきます。
こちらは是非2～3名でシェアしていただきたいクリスマスの一品です。

Table Round Service

キッチンで焼き上げた、出来たて熱々のグリル料理が、テーブルに周ってきます。
お好みの料理が周ってきたら、それがオーダーのタイミング。
次はもう来ないかもしれません。
女子会や忘年会など、皆でワイワイ楽しむそんなシーンをお愉しみいただけるメニューを取り揃えます。

【シェフの気まぐれ ～ 黒板メニュー ～】

常時約 15～20 種類のシェフの気まぐれメニューが揃う黒板メニューは、クリスマスだからこそ愉しめる料理の数々が揃います。

<クリスマスバージョン メニュー例> ※メニューは抜粋。メニュー名や内容が変更になる場合があります。

車海老と長ネギの TEMPRA かきあげスタイル
サンタに贈るサンキューパスタ 鴨のパスタにネギのプレゼント
冬の海からタラバカニと寒い畑からポロ葱 最高のパスタ
茸のピラフをたくさんかかえた丸ごとメン鶏の塩釜ローストクリスマスバージョン
寒平目の低温ロースト 雪のようなまっ白なソース
山形産ハト フォワグラのコンビネーション
骨付き豚ロース肉 まるでフィレンツェ、牛ロース 200g ニューヨークステーキの想い
果物のシューとサコティスのツリー
摩訶不思議 カボチャのプリン
いくつもの星をちりばめたような数種のジェラート など

【2階】

Early Christmas Course

今年のキハチは12月3日よりEarly Christmas Courseをご用意いたします。
美味しさや彩りはもちろんのこと、目の前で仕上げるあっと驚く香りや美味しい音は、
アーリークリスマスならではの演出です。
またキハチ特製パンは、ご来店いただいてから窯に入れて焼き上げる
出来たて熱々を。そして、フワフワ感をぜひ手で触って愉しんでいただきたいひと品です。
シェフこだわりの“五感”を散りばめたこちらのコースは、一足早い
キハチからのクリスマスプレゼント。
ご家族やお友達、そして大切な人と
ちょっとお洒落をして、クリスマス気分を先取りしてみたいはいかがですか。



■期 間：12月3日（火）～20日（金）

■コース：

ランチ Jewel（ジュエル） 8,400円 ※要予約
ディナー Brilliant（ブリリアント）10,500円

<ご予約特典>

3日前までにアーリークリスマスコースをご予約いただくと、
デザートにクリスマスデコレーションケーキにグレードアップします。

* Jewel / ジュエル *

本日のアミューズブッシュ

Christmas Magic! 瞬間スモークの香りを目の前で 会津産馬肉のカルパッチョ
低温でほんのり火を入れたタスマニアサーモンの香草マリネ サーモンキャビアソース
酒粕に漬け込んだ熟成フォワグラのロースト 洋ナシのキャラメリゼ添え
KIHACHI's "Tsumsumi" シャラン鴨のネギ包み焼き 紫蘇の実オリエンタルソース
クリスマスカラーにドレスアップ! ボタン海老とウイキョウ、トレビスの自家製タリオリーニ
クリスマスデザートとの盛り合わせ

* Brilliant / ブリリアント *

百合根とトリュフのスープ 白子のソテー添え

Christmas Magic! 瞬間スモークの香りを目の前で 会津産馬肉のカルパッチョ
低温でほんのり火を入れたタスマニアサーモンの香草マリネ サーモンキャビアソース
ココット鍋で焼き上げる キハチ特製パン
酒粕に漬け込んだ熟成フォワグラのロースト 洋ナシのキャラメリゼ添え
音を愉しむ熱々に焼いた石で蒸しあげる ヒゲ鱈と冬蕪の青海苔蒸し
KIHACHI's "Tsumsumi" シャラン鴨のネギ包み焼き 紫蘇の実オリエンタルソース
ボタン海老とウイキョウ、トレビスの自家製タリオリーニ
クリスマスデザートとの盛り合わせ

Precious Christmas Course

聖なる夜、大切な人と過ごす1年に一度のとおきおきの時間。
キャンドルの先には、思わず笑顔になる極上のひと皿。
心にそっと刻まれる、この大切なひとときをキハチがご用意いたします。
冬が深まるこの時期に、美味しく幸せなあたたかいクリスマスを過ごしませんか。

■期 間：12月21日（土）～25日（水）

■コース：ランチ Pearl（パール） 8,400円、ディナー Ruby（ルビー） 15,750円

* Pearl / パール *

冬の海の贈り物 魚貝のマリネ 粒マスタードソース
フランス産フォワグラのソテー 鴨とポルチーニのトルテッリーニ添え
牛蒡とマッシュルームのスープに浮かべて
甘鯛のうろこ焼き 冬蕪とカニのリゾット添え
“焼き”のひと皿 和牛ロース肉とふかひれ トリュフソース
デザートワゴン 2013 Christmas

* Ruby / ルビー *

瞬間スモークした会津産馬肉のカルパッチョ
冬の海の贈り物 魚貝のマリネ 粒マスタードソース
フランス産フォワグラのソテー 鴨とポルチーニのトルテッリーニ添え
牛蒡とマッシュルームのスープに浮かべて
活けオマール海老のポワレ バジルとミントの香り
甘鯛のうろこ焼き 冬蕪とカニのリゾット添え
“焼き”のひと皿 和牛ロース肉とふかひれ トリュフソース
デザートワゴン 2013 Christmas

店舗概要

住 所：〒107-0061 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 (L.O.)

[ティータイム]14:30～17:00 (L.O.) 17:30 (Close)

[ディナー]18:00～21:30 (L.O.) 23:00 (Close)

※日・祝のみ 18:00～20:30 (L.O.) 22:00 (Close)

2F [ランチ]11:30～14:30 (L.O.) 16:00

[ディナー]18:00～21:00 (L.O.) 23:00 (Close)

※日・祝のみ 18:00～20:00 (L.O.) 22:00 (Close)

※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

<WEB> キハチホームページ

パティスリー キハチ オンラインショップ

<http://www.kihachi.jp>

<http://www.rakuten.ne.jp/gold/kihachi/>

※店舗とは取扱商品が異なります

キハチ公式 Facebook

パティスリー キハチ公式 Facebook

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

<http://www.facebook.com/patisserieKIHACHI>