

kihachi 青山本店のご紹介



【1階】

シェフズカウンターは、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ここだけの特等席。また、外苑いちよう並木を望む自然と一体化した開放的なガーデンテラスは、移り変わる四季の風を感じて頂きながら、カジュアルスタイルでお愉しみいただけます。

【2階】

出来たて熱々の料理を直ぐにお届けできるように、オープンキッチンを望むシェフズシートをご用意しました。ダイニングフロアは、ゆったりとした暖かみのある空間で、じっくり食事を堪能する落ち着いたひとときを。さらに、自然を間近に感じられる外苑いちよう並木初のルーフテラスは、どこでも体験できない、開放的な空間です。レストランウェディングやパーティー、プライベート空間としての個室まで、様々なシーンでご利用いただけます。

「 Fun to Share! 」 食を通じて誰かと愉しさをシェアするイベントを開催



6月「Fun to Share!」 シェフが目の前でダイナミックに仕上げた大きなサイズの料理を大人数でシェアするイベント。

7月「kihachi×ikebana」 いけばな小原流二流家元 渡来徹氏を招いて“Color of Summer”をテーマに、いけばな体験レッスンとkihachiの料理が同時に愉しめるコラボイベント。

8月「Chef's Summer Party」 シェフが本気で考える“夏祭り”を開催。焼きそば、たこ焼き、カキ氷など、誰もが知っている夏祭りメニューを、Round ServiceやBuffet Styleでいつものとは違うkihachistyleでお愉しみいただきました。