

KIHACHI

2014年6月19日
アイビー株式会社

硬さや熟成方法が異なるチーズを使ったコース料理とワインを楽しむ
「Fun to Share! ~ チーズとワインの会 ~」
2014年7月25日（金）開催

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、キハチ 青山本店で、“食を通じて誰かと楽しさをシェアする”「Fun to Share!」を開催しています。第9回目となる今回はチーズとワインを楽しむをテーマに「Fun to Share! ~ チーズとワインの会 ~」を開催します。



“フレッシュ”、“白カビ”、“ウォッシュ”、“セミハード”など、最近は色々なところで、様々なチーズを見かけるようになりました。硬さや熟成方法によって分類されるのが一般的なチーズですが、製法の異なるチーズを揃えて楽しむ機会は、なかなかありません。本イベントでは、チーズを食べ比べたり、ワインとの相性も楽しめるほか、すべての料理にチーズを使ったチーズづくしのコース料理もお届けします。チーズ本来の美味しさを楽しむことはもちろん、料理することで生まれるチーズの新しい味わいや組み合わせも楽しめる一夜限りのイベントです。

【開催概要】

開催名 : 「Fun to Share! ~ チーズとワインの会 ~」
開催日時 : 2014年7月25日（金）19:30~21:30（受付 19:00~）
定員 : 先着40名様（定員になり次第、受付終了）
参加費 : 7,560円（コース料理、フリーワイン、サービス料・消費税込み）
開催店舗 : キハチ 青山本店2階
お申込方法 : WEB予約 <http://bit.ly/1lrBhS8>
お申込期間 : 7月24日（木）まで

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

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

キハチ 青山本店 概要

キハチ 青山本店 2階は、2014年4月14日（月）に新コンセプト“Chef's Home”に生まれ変わりました。アトリエやリビング、ダイニング、こだわりが詰まったシェフの家をイメージした空間で、これまでにないおもてなしが楽しめます。テーブル上でソースをかけたり、サンドしたり、お客様自身のアクションが美味しさや楽しさを広げていくシェアメニューが楽しめます。シェフの家に遊びに来たような感覚で、レストランを楽しむ心地よいフランクな距離感。スペシャルな体験がディナータイムに体験できます。

<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
- TEL : 03-5785-3641
- 営業時間 : 1F ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー)
ティータime 14:30～17:00 (ラストオーダー) 17:30 (クローズ)
ディナー 18:00～21:30 (ラストオーダー) 23:00 (クローズ)
※日・祝のみ 18:00～20:30 (ラストオーダー) 22:00 (クローズ)

2F ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー) 16:00 (クローズ)
ディナー 18:00～21:00 (ラストオーダー) 23:00 (クローズ)
※日・祝のみ 18:00～20:00 (ラストオーダー) 22:00 (クローズ)
- 定休日 : 年末年始
- 総面積 : 1F 85坪
2F 75坪
- 席数 : 1F 店内 68席 テラス 64席
2F 店内 86席 テラス 28席
- その他 : HP <http://www.kihachi.jp>
Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>



2階内観 (画像 左上 ダイニングルーム、左下 シェフズアトリエ、右上 リビングルーム、右下 パティシエールーム)