

## KIHACHI

2014年7月1日  
アイビー株式会社

「オニオンパイ 温かいチーズと冷たいチーズのソース」など  
カジュアルに、シンプルだけど、本当に美味しいものに出会える  
**キハチ 横浜クイーンズイースト オープン**  
7月15日(火)

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、7月15日(火)、キハチ  
イタリアン 横浜クイーンズイーストを、“ずっと出会えなかった、シンプルだけど、本当に美味しいもの”  
に出会えるをコンセプトにしたレストラン、キハチ 横浜クイーンズイーストにリニューアルし、  
オープンします。



### コンセプト

ずっと出会えなかった、シンプルだけど、本当に美味しいもの。

食材と向き合い、どうしたら一番美味しくなるのか  
じっくり考えて辿り着いた、これぞシンプルの極み。

シンプルとは、ただ塩で味付ける、という発想ではありません。

素材そのものを知り尽くしたシェフだからこそできるテクニック  
そして気の利いた遊び心を隠し味に添えて…。

あなたと あなたの大切な人との間に

過ごす楽しいひとときのために

笑顔あふれる美味しい一皿に出会いに来ませんか？

## ずっと出会えなかった、シンプルで美味しいものに出会える

1987年のオープンから、キハチは常に食材と向き合い、いかに食材を生かし美味しさを引き出すかを大切に一皿一皿を作り上げてきました。“この一皿で、お客様に何を食べさせたいのか”その問いは、シェフが料理を考える上で、必ず問われるひとつでもあります。

キハチ 横浜クイーンズイーストは、“ずっと出会えなかった、シンプルだけど、本当に美味しいもの”に出会えるレストランです。“何かと何か”が会う事で生まれる驚きや味わいの深さ、旬の旨みや食材が持つ本来の美味しさ。そこに、料理人の手がかかることで生まれる無数の可能性。“いまこれを食べてる”という実感で、こころが動く。そんな体験をお約束します。

## 粉+ミルク 粉とミルクが出会ったら…「オニオンパイ 温かいチーズと冷たいチーズのソース」

キッチンには必ずある“粉とミルク”。あわせる玉ねぎ、チーズ、砂糖、バターもキッチンの定番食材です。キッチンにいつもあるもので、キハチらしい前菜にも軽食にも、時にはメインディッシュにもなる定番料理が作れないかと試行錯誤して生まれたのが「オニオンパイ 温かいチーズと冷たいチーズのソース」の一皿です。皮つきのままじっくりと焼き上げた玉ねぎを生地で包んでさらに焼き、表面にほろ苦いキャラメルソースをたっぷり。温かいチーズソースと 冷たいチーズアイスクリームをのせ、甘くてしょっぱい、冷たいけど温かい…シンプルな食材の組み合わせなのに深みのある味わいが広がります。

春から夏は、佐賀や淡路の玉ねぎを使い、一年を通して、キハチがもっとも美味しいと思う玉ねぎで作ります。ランチ、ティータイム、ディナーを通して、いつでも楽しめるキハチ 横浜クイーンズイーストを代表する一皿です。



## 野菜+肉・魚介 シンプルだからこそ生まれる味わい

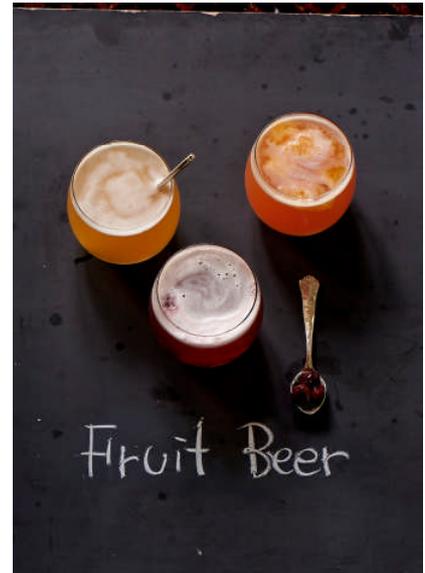
すべての料理が“何かと何か”と言えるような、シンプルな組み合わせ。幅広い食材を扱うキハチならではの組み合わせの妙、料理人の技と手間ひまを惜しみなくかけることで、生み出される味わい。料理の引き出しが多いからこそ出来る、潔さが楽しめます。

例えば、“牛肉+野菜”（玉ねぎ）を組み合わせせた「佐賀県中山牧場 和牛ロース肉の網焼き KIHACHI 風ステーキ丼」は、まかないから生まれた隠れた人気メニュー。“魚介+野菜”の「海老とイカとズッキーニのとおきパスタ」は、イタリアのマンマが教えてくれたにんにくと唐辛子を使わずに作るパスタ。“鯖+パン”の「イスタンブールとナポリとパリを經由した“SABA サンド”」は、シェフが出会った旅の味。

“何かと何か”の裏側にはちょっと聞いてみたくなるエッセンスも隠れています。

## フルーツ+ビール「フルーツビア」

食事とともに楽しむドリンクも自家製のもので楽しんでいただきたいと作ったカクテルが、「フルーツビア」です。  
フルーツを引き立たせる香り豊かなハーブをあわせ、オレンジ、  
パイナップル、ベリー、ライチと4種類の自家製シロップを作りました。  
ビールとあわせれば「フルーツビア」、ワインとあわせるとサン  
グリアと、自家製シロップ+αで楽しみ方も広がります。



### 【リニューアルの経緯】

キハチは 2013 年 4 月に、原点でもある青山に本店を構え、1987 年のオープン当初に提案をしていた食材の美味しさがストレートに伝わるアラカルトを中心としたメニューを提供してきました。キハチ 青山本店 1 階は、ワインとともに気軽に料理を楽しめるレストランとして新しい顧客層にも広がりつつあります。

年間 7200 万人が訪れる横浜みなとみらいに位置する横浜クイーンズイーストで、更なる新提案として、キハチ 青山本店のスタイルを進化させ、35 歳～40 歳代のカップルや仲間と、近隣のオフィスワーカーをターゲットに、気軽に会社帰りや買い物の途中に立ち寄るようなレストランとしてリニューアルオープンします。

### 【メニュー】 ※メニューは抜粋

#### <フード>

オニオンのパイ 温かいチーズと冷たいチーズのソース	1300 円
イスタンブールとナポリとパリを経由した“SABA サンド”	860 円
茸が入った牛肉だけのミートソース 手打ちパスタで	1400 円
海老とイカとズッキーニのとおきパスタ	1730 円
佐賀県中山牧場 和牛ロース肉の網焼き KIHACHI 風ステーキ丼	2920 円
パイナップルのピニャコラーダ風	760 円
トリオデセール	1400 円

#### <ドリンク>

Fruits Beer	
パイナップル	600 円
ベリー	600 円
オレンジ	600 円
ライチ	600 円
サングリア～ ベリー ～	700 円
サングリアブランカ～ パイナップル ～	700 円

## 店舗概要

- 店 舗 名： キハチ 横浜クイーンズイースト
- 住 所： 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
- T E L： 045-222-2861
- 営業時間： ランチ 11:30～14:30 (L.O.) 16:00 (クローズ)  
ティータイム 14:30～17:00 (L.O.) 17:30 (クローズ)  
ディナー 18:00～21:30 (L.O.) 23:00 (クローズ)  
※日・祝のみ 18:00～20:30 (L.O.) 22:00 (クローズ)
- 定 休 日： 年末年始 ※クイーンズイーストに準ずる
- 総 面 積： 85坪
- 席 数： 68席
- オープン日： 2014年7月15日
- そ の 他： HP <http://www.kihachi.jp>  
Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

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