

KIHACHI

2014年8月22日
アイビー株式会社

オマール海老やボタン海老など
すべてのメニューに海老を使った料理が楽しめる

「海老フェア」

9月12日（金）から11月4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、キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズで、9月12日（金）から11月4日（火）まで、オマール海老やボタン海老などすべてのメニューで海老を使った料理が楽しめる「海老フェア」を開催します。



毎回好評な「海老フェア」ですが、2014年はオマール海老やボタン海老など、メニューごとに種類の違う海老を使った料理が楽しめるスペシャルコースです。

ボタン海老に、紫蘇の実と紅芯大根を使った色鮮やかなソースをあわせた「ボタン海老と帆立貝のサラダ 紫蘇の実、大根ソース」やオマール海老と牛フィレ肉を一皿で楽しめる「オマール海老と牛肉パプリカのソース」など、海老の甘み、香り、食感など、それぞれの海老の良さを引き出したシェフ小林洋司ならではの料理が揃います。

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

開催概要

開催名 : 「海老フェア」
開催期間 : 9月12日(金)～11月4日(火)
開催店舗 : キハチ 名古屋 JRセントラルタワーズ

ランチ

ボタン海老と帆立貝のサラダ
紫蘇の実、大根ソース

小海老とポルチーニ茸のクリームスパゲッティ

オマール海老と牛肉 パプリカのソース

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

4,320円
(税込み)

ディナー

手長海老のポワレとカプレーゼ オレンジソース

ボタン海老と帆立貝のサラダ
紫蘇の実、大根ソース

サクッと揚げた白海老と
トマト・パクチーのクリームパスタ

天使の海老のグリルとベーコンを巻いた
カジキマグロのロースト 茄子のピューレ添え

オマール海老と牛肉 パプリカのソース

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

8,100円
(税・サービス料込み)

店舗概要

- 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
- TEL : 052-533-0707
- 営業時間 : ランチ 11:00～14:30 (L.O.) 16:00 (クローズ)
土・日・祝 11:00～15:00 (L.O.) 16:30 (クローズ)
ディナー 17:30～21:30 (L.O.) 23:00 (クローズ)
- 定休日 : 名古屋 JRセントラルタワーズに準ずる
- その他 : HP <http://www.kihachi.jp> Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

