

2014年9月9日
アイビー株式会社

KIHACHI

8人のシェフがいま最も気になる食材を主役に
今年を締めくくる一皿をお届けする

CHEF'S SPECIAL SELECTION 2014 クリスマスコースのご案内

12月1日(月)からレストラン全店で展開

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、レストラン キハチ全店で「CHEF'S SPECIAL SELECTION」をテーマに、12月1日(月)~25日(木)まで、クリスマスコースを販売します。(販売期間は店舗により異なります。)



2014年レストラン キハチのクリスマスのテーマは「CHEF'S SPECIAL SELECTION」。各店舗のシェフ8人がいま最も気になる食材を主役に、今年を締めくくるとっておきの一皿をご用意しました。食材との出会いにもシェフひとりひとりのストーリーがあり、個性が溢れる新作が揃います。食材と真摯に向き合い、食材を活かしきるキハチならではのクリスマスの提案です。シェフが綴る今年一番の一皿を、各店舗でお楽しみいただけるクリスマスコースです。

【8人のシェフが選んだ食材】

石川 泰史 / 青山本店	「山形県産黒毛和牛 ランプ肉」
米山 弘信 / 横浜クイーンズイースト店	「牧成舎 モッツアレラチーズ」
池田 秀一 / 高島屋横浜店	「鎌倉野菜」
神保 貴一 / 伊勢丹相模原店	「渦巻きピーズ」
久永 富也 / 伊勢丹立川店	「鎌倉野菜」
小林 洋司 / 名古屋 JR セントラルタワーズ店	「近江八幡の水郷野菜」
芝 健太郎 / ハービスプラザエント店	「石川県産 かぶ」
泉原 俊一 / エア ターミナル グリル キハチ	「冬の彩り根菜」

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



シェフ 石川 泰史 が選んだ【 山形県産黒毛和牛 ランプ肉 】

シェフ厳選！旨味豊かな山形県産黒毛和牛ランプ肉と下仁田ねぎの炭火焼き
シェフ厳選！旨味豊かな山形県産黒毛和牛のロースト・ビーフ

10年前に出会った、山形県産黒毛和牛のランプ肉。その頃、私はあまりランプ肉は使っていませんでしたが、それまでの印象がガラッと変わったのを今でもはっきり記憶しています。シンプルにじっくり火入れをすると、味が濃く、抜群に身が柔らかく仕上がるのが特徴です。脂身が多くジューシーな肉やランクの高い肉も勿論悪くはありませんが、大きな塊をみんなでシェアして沢山食べて欲しいので、肉本来の美味しさが味わえる赤身肉をあえて選定しました。私がメニューを考える時いつも大切にしているのは、テーブルを囲む皆さまが、パッと笑顔になるその一瞬を料理で表現すること。そんな幸せな一瞬をここ青山本店でシェアしませんか。

クリスマス期間：12月20日（土）～25日（木）

< 1 階 >

KIHACHI'S クリスマスツリー
7種前菜のプラトー
タラバ蟹のロースト カラブリア風
北寄貝のマリネ 青胡椒の香り
彩り野菜のバーニャ・カウダ
伊達鶏のスペイン風煮込みのスカモルツァチーズ焼き
マグロとイカのコーリヤン風タルタル
イタリア産生ハムのリエット

聖夜のわかちあい
シェフ厳選！旨味豊かな山形県産黒毛和牛ランプ肉と
下仁田ねぎの炭火焼き

アサリとルコラ、自家製セミドライマトの
イカ墨を練り込んだスパゲッティ・ペペロンチーノ

今宵クリスマスのデザート
～自慢のデザートを取り揃えます～

コーヒーまたは紅茶

7,560円

< 2 階 >

シェフから最初のプレゼント
栗粉のガレット・プルターニュ
鴨肉のスマークとフォワグラポッシュ

冬の海からの贈り物
色々魚貝を柚子胡椒、梅、粒マスタードの
3種ドレッシングで

真っ赤に仕上げた活オマール海老と
緑野菜のココット・ロースト
紫蘇の香りの銀杏バターをのせて

香り豊かなトリュフと茸のピラフを挟んだ
真鯛の岩塩焼き

シェフ厳選！旨味豊かな
山形県産黒毛和牛のロースト・ビーフ
～ワゴンでお届けします～

今宵クリスマスのデザート
苺のブッシュ・ド・ノエル
2014' KIHACHI スタイル

コーヒーまたは紅茶

12,960円

■住所：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 (ラストオーダー)
ティータイム 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)

※ クリスマスのご予約は11月1日より承ります。

横浜クイーンズイースト店



シェフ 米山 弘信 が選んだ【牧成舎 モッツアレラチーズ】

佐賀県中山牧場 黒毛和牛肉の網焼きと奥飛騨 “牧成舎” のたまり漬けモッツアレラ ほんのり山葵風味

私が出会った飛騨の小さな農場牧成舎。広い野原で、のびのびと過ごす牛と、愛情をたっぷり注いでいる酪農家の方がそこにいました。牛の瞳はくりっとして、思わず吸い込まれそうな位愛らしく、優しい気持ちになったのを今でも忘れられません。牧成舎の牛乳は、「白の命」と言って、まるで生乳のよに甘く、さらりとした味わいです。牛乳は濃い味が美味しいとは限りません。大切なのは、風味や甘み、そして何より他の食材との相性が良いかどうか。そんな牛乳から作り出される最高のモッツアレラチーズを通して、優しさ溢れる一皿を皆さまに味わっていただきたいと心から思っています。

伊勢丹相模原店



シェフ 神保 貴一 が選んだ【渦巻きビーツ】

国産牛ロース肉のポワレ 3種の味わいの“ラーパロッサ”と真紅の赤ワインソース

私がシェフに就任して直ぐの頃、一番印象的だったのが、この渦巻きビーツです。カットした時に現れる赤と白の鮮やかなコントラスト、独特の甘みと育ってきた畑が目に浮かぶような、土の記憶の味が今でも忘れられません。私が料理人として拘っている事の1つに、見た目の美しさがあります。1年で一番華やかなこの季節に、皆さまの笑顔がもっと輝くような、そんな美しさを一皿に乗せたいのです。私が初めて渦巻きビーツに出会った時に思った「こんなに美しいのだから、美味しいに違いない」と言う確信で、今まで出会ったことがない美味しさへとあなたを誘います。

高島屋横浜店



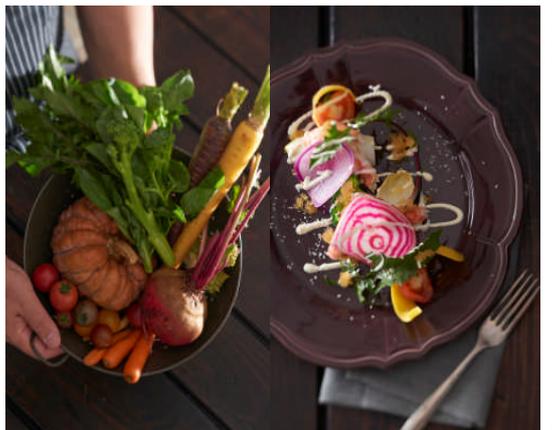
シェフ 池田 秀一 が選んだ【鎌倉野菜】

サッと炙った寒鯛と鎌倉野菜のサラダ 甘酸っぱく仕上げた鎌倉ビーツのレッドソース

私が初めて鎌倉野菜に出会った時、野菜達がまるで自分に向かって「食べてくれ!」と言っているような気がしたのを今でも忘れられません。色や形、そして口にしたときの瑞々しさは、自然の恵みをしっかり蓄えていました。

KIHACHI 流無国籍料理は、世界各国の料理の引き出しから、その素材にあった調理法で仕上げるそんな一皿です。鎌倉野菜に出会った時に聞いた野菜の声を、私がこだわる KIHACHI スピリットに乗せて、あなたの記憶にそっと刻まれる一皿をお届けします。

伊勢丹立川店



シェフ 久永 富也 が選んだ【鎌倉野菜】

ココナツの粉雪を纏った、タラバ蟹と薄切り鎌倉野菜のサラダ レモンクリームソース

毎朝厨房で私が一番最初にすることは、本日入荷した野菜の顔を見ること。特に鎌倉野菜は天候や季節によって種類や表情も違うので、箱を開ける瞬間が一番緊張します。まるで日々成長する我が子を見るように、1つ1つ手に取り野菜の表情を伺い、どう調理するかを考えます。種類が豊富で彩り豊かな鎌倉野菜は、私にとってはキラキラ輝く宝石の様です。この宝石を料理人という手で磨き上げることで、美味しさの輝きが増します。そんな鎌倉野菜の新たな輝きにあなたも出会いにきませんか。

名古屋 JR セントラルタワーズ店



シェフ 小林 洋司 が選んだ【 近江八幡の水郷野菜 】

オマール海老と帆立貝のひと皿 琵琶湖のほとり

近江八幡の水郷野菜・冬ねぎのブレゼとねぎオイル カラスミのアクセント

私は岐阜県出身で、何度も近くは訪れたことがあったのですが、今から5年前に出会ったのがこの近江八幡の水郷野菜でした。彩りが鮮やかで、サイズが大きくて味も濃く、野菜本来の力強さを持っているのが特徴です。特に葱は太く、火入れをすると甘みが増し、風味と食感が抜群に良くなります。日本三大水郷のひとつである近江八幡の水郷、その中でも昔と変わらない自然のままの水郷は、近江八幡だけで日本一と言われているそうです。そんな日本一の水郷の傍で育った、メインディッシュにも負けない位、存在感のある野菜を是非味わってみてください。

ハービスプラザエント店



シェフ 芝 健太郎 が選んだ【 石川県産 かぶ 】

黒毛和牛フィレ肉の網焼き フカヒレ入りオリエンタルソース

石川県産 かぶの岩塩ローストと共に

私が以前訪れた金沢で食べた石川県産のかぶは、大きくてキメが細かく、まるでフルーツのような甘みと瑞々しきでした。そして想像以上に濃い味わいは、今でも記憶にはっきり残っています。当時訪れた宿で食べた「かぶのすり流し」「かぶら蒸し」「かぶら寿司」も忘れがたく、私の料理人魂を奮い立てるものがありました。KIHACHI 流無国籍料理は、素材と向き合い、ジャンルにとらわれない自由な発想で一皿を仕上げます。私はいつも新しい味わいを追及し、挑戦したいと思っています。様々な調理法で魅せるかぶの七変化をどうぞお楽しみください。

エア ターミナル グリル キハチ



シェフ 泉原 俊一 が選んだ【 冬の彩り根菜 】

冬に美味しい彩り大根とフォワグラロール、

芳醇なトリュフ香るふんわりメレンゲのひと皿 2色のソースで

私が料理人になって30年。フレンチをベースにしていますので、若い頃は洋野菜や洋食材を扱うことに歓びを感じていました。たくさんの食材に出会う中で、改めて日本食材の良さに気づかせてくれたのが、冬の根菜だったのです。根菜は地味な印象があるかもしれませんが、調理法によって味や風味、そして何より食感の変化が心地良く、メインディッシュの食材との相性も抜群です。今年のクリスマスコースには、私がセレクトした彩り根菜を様々な一皿にちりばめて、味わいの変化をお楽しみいただきます。脇役にしておくのはもったいない、魅力溢れる新しい根菜の世界を覗いてみませんか。

* 青山本店以外の各店のメニュー、クリスマス展開期間は添付参考資料をご覧ください。

HP <http://www.kihachi.jp>

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

横浜クイーンズイースト店

■期 間：12月1日（月）～25日（木）

■コース内容：

<ランチ>

12月1日（月）～25日（木）

5,000円

岐阜県奥飛騨“牧成舎”のフレッシュ・モッツァレラチーズ シェフの選んだオリーブオイルで シンプルに赤のひと皿、真っ赤なオマール海老と真っ赤な苺のマリネ 苺のソースを掛けて
クリスマスカラーに彩ったイベリコ豚と栗の煮込みのラグーソース・スパゲッティ
佐賀県中山牧場 黒毛和牛肉の網焼きと 奥飛騨“牧成舎”のたまり漬けモッツァレラ ほんのり山葵風味
奥飛騨“牧成舎”の牛乳「白の命」のブランマンジェ

<ディナー>

12月20日（土）～25日（木）

9,000円

岐阜県奥飛騨“牧成舎”のフレッシュ・モッツァレラチーズ シェフの選んだオリーブオイルでシンプルに
オニオンパイ 温かいチーズと冷たいチーズのソース クリスマスバージョン
サッと火を通して甘みが増した帆立貝と真鯛、ほろ苦野菜のサラダ ツリー仕立て
クリスマスカラーに彩ったイベリコ豚と栗の煮込みを詰めたラビオリ
低温でふっくらと蒸しあげた金目鯛を、身体温まるハマグリクリームスープで
佐賀県中山牧場 黒毛和牛肉の網焼きと奥飛騨“牧成舎”のたまり漬けモッツァレラ ほんのり山葵風味
奥飛騨“牧成舎”の牛乳「白の命」のブランマンジェ

12月20日（土）～24日（水）

11,000円

岐阜県奥飛騨“牧成舎”のフレッシュ・モッツァレラチーズ シェフの選んだオリーブオイルでシンプルに
オニオンパイ 温かいチーズと冷たいチーズのソース クリスマスバージョン
赤のひと皿、真っ赤なオマール海老と真っ赤な苺のマリネ 苺のソースを掛けて
冬のタラバ蟹と貝、ほろ苦いアンディーブ 黄金色したサフラン風味の自家製パスタ・タリアテッレ
寒平目と雲丹のパートブリック包み フレッシュサラダを添えたシェフからのプレゼント
柚子のグラニテ
佐賀県中山牧場 黒毛和牛肉と奥飛騨“牧成舎”のたまり漬けモッツァレラのグラタン フォアグラを乗せて
真っ赤な苺たちと奥飛騨“牧成舎” ヨーグルトの真っ白なソース

■店舗概要

住 所： 〒220-8542 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

電話番号： 045-222-2861

営業時間： ランチ 11:30～14:30 (L.O.) 16:00

ティータイム 14:30～17:00 (L.O.) 17:30

ディナー 18:00～21:30 (L.O.) 23:00

ディナー 日・祝 18:00～20:30 (L.O.) 22:00

※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： クイーンズイーストに準ずる

高島屋横浜店

■期 間：12月1日（月）～25日（木）

■コース内容：

<ランチ>

12月1日（月）～25日（木）

6,480円

アミューズ～フォアグラ入り KIHACHI 特製レバームースと鎌倉野菜、蟹とアボカドのメキシカングラタン～
サッと炙った寒鰯と鎌倉野菜のサラダ 甘酸っぱく仕上げた鎌倉ビーツのレッドソース
真鱈と鎌倉野菜の紙包み焼き 塩漬けレモンとフレッシュハーブの香り
お口直しに花梨のグラニテ
赤ワインで柔らかく煮込んだ牛ほほ肉のシャンピニオンクリームソース 林檎入りポムピュレと共に
真っ赤な苺と芳醇なトリュフのクリスマスデザート

<ディナー>

12月1日(月)~25日(木)

8,640円

アミューズ~フォワグラ入り KIHACHI 特製レバームースと鎌倉野菜、蟹とアボカドのメキシカングラタン~
サッと炙った寒鰯と鎌倉野菜のサラダ 甘酸っぱく仕上げた鎌倉ビーツのレッドソース
鎌倉のかぶと蛤のクリームスープ 香り豊かなトリュフの泡でカプチーノ仕立てに
真っ赤に焼いたオマール海老と香ばしく網焼きしたハタ ほうれん草のグリーンソースと海老塩を添えて
お口直しに花梨のグラニテ
赤ワインで柔らかく煮込んだ牛ほほ肉のシャンピニオンクリームソース 林檎入りポムピュレと共に
クリスマスカラーのひとつ皿~ベリーマカロン・ホワイトチョコクリーム・ピスタチオアイスクリーム~

12月20日(土)~25日(木)

11,880円

アミューズ~フォワグラ入り KIHACHI 特製レバームースと鎌倉野菜、蟹とアボカドのメキシカングラタン~
柔らかく蒸した鮑とサッと炙った中とろマグロ、鎌倉野菜のサラダ仕立て 2種のソースで
とろけるほどじっくり煮込んだ鎌倉の白菜とフカヒレのコンソメスープ
今が旬! アンコウと鎌倉野菜の紙包み焼き 塩漬けレモンとフレッシュハーブの香り
お口直しに花梨のグラニテ
ロゼに焼きあげた蝦夷鹿とフランス産フォワグラのポワレ カシスのコンフィチュールを添えて
真っ赤な苺と芳醇なトリュフのクリスマスデザート

■店舗概要

住所: 〒220-8601 神奈川県横浜市西区南幸 1-6-31 高島屋横浜店 8階

電話番号: 045-315-0283

営業時間: ランチ 11:00~15:00 (L.O.) 17:00

ランチ 土・日・祝 11:00~15:30 (L.O.) 17:00

ティータイム 14:00~16:00 (L.O.) 17:00

ディナー 17:30~21:00 (L.O.) 22:30

定休日: 高島屋横浜店に準ずる

伊勢丹相模原店

■期間: 12月1日(月)~25日(木)

■コース内容:

<ディナー>

12月1日(月)~19日(金)

8,640円

冷製フォアグラポッシュ 赤と白の渦巻きビーツ “ラーパロッサ” のピクルスとジュレと共に
サッと炙った真鯛と生ハム、“ラーパロッサ” のサラダ仕立て フレッシュハーブの香味ドレッシング
芳醇なトリュフとタラバ蟹のペペロンチーノ・スパゲッティ
生雲丹をのせた金目鯛の低温ロースト 真っ白なかぶピュレソースと雲丹香るスプーマを添えて
国産牛ロース肉のポワレ 3種の味わいの “ラーパロッサ” と真紅の赤ワインソース
真っ赤な苺のマリネとチョコレートムース、バニラジェラートの白雪仕立て

12月20日(土)~25日(木)

8,640円

冷製フォアグラポッシュ 赤と白の渦巻きビーツ “ラーパロッサ” のピクルスとジュレと共に
サッと炙った真鯛と生ハム、“ラーパロッサ” のサラダ仕立て フレッシュハーブの香味ドレッシング
芳醇なトリュフとタラバ蟹のペペロンチーノ・スパゲッティ
生雲丹をのせた金目鯛の低温ロースト 真っ白なかぶピュレソースと雲丹香るスプーマを添えて
国産牛ロース肉のポワレ 3種の味わいの “ラーパロッサ” と真紅の赤ワインソース
栗のジェラートとマスカルポーネのロールケーキ ラム風味のマロンスープに浮かべて

12月20日(土)～25日(木)

8,640円

冷製フォアグラポッシュ 赤と白の渦巻きビーツ “ラーパロッサ” のピクルスとジュレと共に
クリスマスカラーに仕上げた、オマール海老と“ラーパロッサ”、苺、アボカド、グレープフルーツのサラダ
帆立貝、水菜、とびこのペペロンチーノ・スパゲッティ カラスミのアクセント
真鯛のポルチーニバター・ローストとフルーツトマト、ズッキーニ、茄子のモッツァレラ焼きを
ジェノベーゼソースで
国産牛ロース肉のポワレ 3種の味わいの“ラーパロッサ”と真紅の赤ワインソース
真っ赤な苺のマリネとチョコレートムース、バニラジェラートの白雪仕立て

■店舗概要

住所：〒252-0303 神奈川県相模原市南区相模大野 4-4-3 伊勢丹相模原店 本館7階

電話番号：042-740-5301

営業時間：ランチ 11:00～15:00 (L.O.)
ティータイム 15:00～17:30
ティータイム 土・日・祝 15:00～17:00
ディナー 18:00～21:00 (L.O.) 22:00 (Close)
ディナー 土・日・祝 17:30～21:00 (L.O.) 22:00 (Close)

定休日：伊勢丹相模原店に準ずる

伊勢丹立川店

■期間：12月1日(月)～25日(木)

■コース内容：

<ランチ>

12月1日(月)～25日(木)

6,480円

北海道産帆立貝のタルタル オレンジ風味 金色に輝くトビコと共に
オマール海老とあわび茸のペペロンチーノ 生ハムとあわび茸のフリットとパルメザンの雪を散らして
こんがり焼きあげた寒真鯛と白菜のブレゼ アニスの香りのペルノーソースで
イベリコ豚と鎌倉野菜のロースト バルサミコソース 紫蘇の実のアクセント
チョコレートと栗のオペラ風 ピスタチオのグリーンソース 真っ赤なラズベリージェラートを添えて

<ディナー>

12月1日(月)～25日(木)

8,640円

北海道産帆立貝のタルタル オレンジ風味 金色に輝くトビコと共に
マダラ鴨胸肉のポッシュとポワローのヴァポーレ、鎌倉野菜の菜園風サラダ トリュフドレッシング
オマール海老とあわび茸のペペロンチーノ 生ハムとあわび茸のフリットとパルメザンの雪を散らして
こんがり焼きあげた寒真鯛と白菜のブレゼ アニスの香りのペルノーソースで
イベリコ豚と鎌倉野菜のロースト バルサミコソース 紫蘇の実のアクセント
チョコレートと栗のオペラ風 ピスタチオのグリーンソース 真っ赤なラズベリージェラートを添えて

12月20日(土)～25日(木)

10,800円

なめらかなフォアグラムースと洋梨のコンポートを包んだ生ハムのひと皿
ココナッツの粉雪を纏った、タラバ蟹と薄切り鎌倉野菜のサラダ レモンクリームソース
生雲丹と寒めほうれん草のペペロンチーノ、自家製パスタ “タリオリーニ” カラスミ掛け
身の締まった平目の低温ロースト ロゼ色のピュレと帆立の香りのホワイト・スプーマを添えて
黒毛和牛ロース肉と鎌倉野菜のローストを芳醇な香りのトリュフソースと共に
ふんわり軽いスプマンテムースと苺ジェラートのガトー仕立て クリスタル添え

■店舗概要

住所：〒190-0012 東京都立川市曙町 2-5-1 伊勢丹立川店 8階

電話番号：042-548-2931

営業時間：ランチ 11:00～15:00 (L.O.) 16:00
ティータイム 15:00～17:00
ディナー 18:00～21:00 (L.O.) 22:00
ディナー 土・日・祝 17:30～21:00 (L.O.) 22:00

定休日：伊勢丹立川店に準ずる

名古屋 JR セントラルタワーズ店

■期 間：12月13日（土）～25日（木）

■コース内容：

<ランチ>

12月13日（土）～25日（木）

7,560円

オマール海老と帆立貝のひと皿 琵琶湖のほとり近江八幡の水郷野菜・冬ねぎのブレゼとねぎオイル
カラスミのアクセント

長良川の源で育った“奥美濃古地鶏”のバロティースヌ トリュフ風味のホワイトポルトソース
フォワグラのポワレと共に

真鯛のポワレと近江八幡の水郷野菜ブロッコリーを海苔の香りのヴィネグレットとソース・ヴァン・ブランで
牛ロース肉のポワレと香ばしく網焼きした冬掘り新筍 真紅の赤ワインソース 黒米のリゾットを添えて
滋賀県産近江いちごとマスカルポーネ、“赤と白のグラスデザート”

<ディナー>

12月13日（土）～25日（木）

10,800円

オマール海老と帆立貝のひと皿 琵琶湖のほとり近江八幡の水郷野菜・冬ねぎのブレゼとねぎオイル
カラスミのアクセント

長良川の源で育った“奥美濃古地鶏”のバロティースヌ トリュフ風味のホワイトポルトソース フォ
ワグラのポワレと共に

ふっくらと蒸しあげてこんがり網焼きしたタラバ蟹のディル風味 オレンジとサラダ添え

真鯛のポワレと近江八幡の水郷野菜ブロッコリーを海苔の香りのヴィネグレットとソース・ヴァン・ブランで
牛ロース肉のポワレと香ばしく網焼きした冬掘り新筍 真紅の赤ワインソース 黒米のリゾットを添えて
滋賀県産近江いちごとマスカルポーネ、“赤と白のグラスデザート”

12月20日（土）～25日（木）

13,500円

クリスマスカラーに仕立てた、本マグロ、帆立貝、甘海老のタルタル風

香ばしく炙った活鮑と洋梨、季節野菜をほろ苦い鮑の肝のソースで

活オマール海老のポワレ クリーミーな百合根のホワイトピュレと芳醇なトリュフの香りと共に

旬の平目の蟹トマト焼き フレッシュハーブとブルー・ブランソース 近江水郷野菜の青菜3種を添えて
飛騨牛ロース肉 とフォワグラのポワレ 甘みをたくわえた近江八幡の水郷野菜 冬ねぎのローストと
ゴルゴンゾーラ

滋賀県産近江いちごのマリネとフランボワーズのムースとソルベ、“真っ赤なデザート”

■店舗概要

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

電話番号：052-533-0707

営業時間：ランチ 11:00～14:30 (L.O.) 16:00

ランチ 土・日・祝 11:00～15:00 (L.O.) 16:30

ディナー 17:30～21:30 (L.O.) 23:00

定休日：無休

ハービスプラザエント店

■期 間：12月1日（月）～25日（木）

■コース内容：

<ランチ>

12月1日（月）～25日（木）

8,640円

寒平目と彩り野菜のサラダ仕立て 石川県産かぶとレッドビーツのおろしドレッシング

真っ赤に仕上げたオマール海老と香ばしく焼いた帆立貝 苺とアマーラトマト、かぶのケッカソース
低温でふっくらと火を入れた京都産ぐじのコンフィと石川県産かぶの網焼き ほうれん草と生海苔の
グリーンソース

国産牛ロース肉の網焼き スイートポテトのピュレと芳醇なトリュフソースで

青りんごのムース・グラッセ シナモンの香り

<ディナー>

12月1日(月)~25日(木)

12,960円

オマール海老爪と真鱈白子の KIHACHI 特製スパイス・ムニエルを甲殻類のベアルネーズソースと共に寒平目と彩り野菜のサラダ仕立て 石川県産かぶとレッドビーツのおろしドレッシング
真っ赤に仕上げた活オマール海老と香ばしく焼いた帆立貝 苺とアメラトマト、かぶのケッカソース
低温でふっくらと火を入れた京都産ぐじのコンフィと石川県産かぶの網焼き ほうれん草と生海苔のグリーンソース
黒毛和牛フィレ肉の網焼き スイートポテトのピューレと芳醇なトリュフソースで
苺を纏ったシャンパンムースのモンブラン仕立て 赤と緑の2色ソース

12月13日(土)~25日(木)

16,200円

アミューズ(帆立貝を浮かべた石川県産かぶのクリームスープ ハーブの香り)
京都産ぐじの炙りと生雲丹、石川県産かぶの庭園風 柚子胡椒風味 グリーン・スプーマのアクセント
フランス産フォワグラのクリーミーなムース ベリーフルーツとレッドビーツのソース
真っ赤に焼きあげた活オマール海老をシャンパンとブラッドオレンジの2種のソースで
青森県産寒平目の低温ロースト 白人参のホワイトピューレと芳醇なトリュフソース
黒毛和牛フィレ肉の網焼き フカヒレ入りオリエンタルソース 石川県産かぶの岩塩ローストと共に
カフェショコラとパッションフルーツのガトー仕立て メレンゲショコラとグラス・バニユを添えて

■店舗概要

住所：〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT 5階

電話番号：06-6456-5061

営業時間：ランチ 11:30~14:30 (L.O.) 16:00

ランチ 土・日・祝 11:00~14:30 (L.O.) 16:00

ディナー 18:00~21:00 (L.O.) 23:00

ディナー 土・日・祝 17:30~21:00 (L.O.) 23:00

定休日：ハービス PLAZA ENT に準ずる

エア ターミナル グリル キハチ

■期間：12月22日(月)~25日(木)

■コース内容：

<ディナー>

12月22日(月)~25日(木)

8,700円

ズワイ蟹と小野菜、マンゴーのカクテル 柚子胡椒風味のアボカドピューレとクリアーなジュレと共に
冬に美味しい彩り大根とフォワグラロール、芳醇なトリュフ香るふんわりメレンゲのひと皿
2色のソースで

生雲丹とゴールドデン・トピコをのせた、雲丹クリームソース・スパゲッティニ

オマール海老の網焼き 真っ赤なビーツのピューレソース こんがり焼いたタロ芋と帆立貝のガレットと共に
ロゼに仕上げた国産牛ロース肉のボイルド・ロースト 小かぶ添え 香り豊かな梅田ごぼうと
ポルチーニ茸のソース

聖夜のデザート 2014' ~久米島産紫芋と苺、マスカルポーネのミルフィーユ仕立て~

■店舗概要

住所：〒144-0041 東京都大田区羽田空港 3-3-2 第1旅客ターミナルビル マーケットプレイス 5階

電話番号：03-5757-8848

営業時間：11:00~20:30 (L.O.) 21:00

定休日：無休

※ コースには、パン、紅茶またはコーヒーがつきます。

※ すべて税込み価格です。

※ 別途、サービス料10%を頂戴致します。

ハービスプラザエント店 ランチ・ディナー、

青山本店、名古屋 JR セントラルタワーズ店、横浜クイーンズイースト店 ディナーのみ。