

KIHACHI

2014年10月28日
アイビー株式会社

クリスマスや忘新年会に
シェフがいま最も気になる食材を主役にした料理が楽しめる

CHEF'S SPECIAL SELECTION

パーティプランのご案内

12月1日(月)から店舗限定で実施

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、12月1日(月)から横浜クイーンズイーストをはじめとするレストラン キハチ限定5店舗で、「CHEF'S SPECIAL SELECTION パーティプラン」を実施します。(開催期間、内容は店舗により異なります。)



各店舗のシェフが、今一番だと思える食材を主役にしたとっておきの一皿が味わえる「CHEF'S SPECIAL SELECTION」。クリスマスコースをはじめ、気の置けない仲間や同僚などとの集まりにもご利用いただけるパーティプランもご用意しました。食材との出会いを大切にするキハチならではのスペシャル企画です。

【開催概要】

- 開催名 : 「CHEF'S SPECIAL SELECTION パーティプラン」
開催店舗 : 横浜クイーンズイースト店、高島屋横浜店、伊勢丹立川店、
名古屋 JR セントラルタワーズ店、ハービスプラザエント店
開催期間 : 12月1日(月)～19日(金)
横浜クイーンズイースト店、伊勢丹立川店、名古屋 JR セントラルタワーズ店
11月5日(水)～2015年1月7日(水) ※12月20日～25日は除く
高島屋横浜店
11月5日(水)～12月30日(火) ※12月20日～25日は除く
ハービスプラザエント店
プラン内容 : 別紙資料をご覧ください。

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

横浜クイーンズイースト店

■開催名：CHEF'S SPECIAL SELECTION パーティプラン

■期間：12月1日（月）～19日（金）

■価格：5,500円

■プラン内容：

シェフ 米山 弘信が選んだ“牧成舎モッツァレラチーズ”を使った特別なパーティプランです。

まずは！キハチのタパス3種盛り

シェフが厳選した牧成舎モッツァレラチーズと色々野菜のバーニャカウダ クリスマスリース仕立て

伊達鶏のプロシエット KIHACHI オリジナルスパイスを効かせて

魚介と溜まり漬けチーズの漁師風パエリア

小さなプロフィットロールのクリスマスツリー

パン、コーヒーまたは紅茶

※ ご予約は4名様より前日まで承ります。

※ 各プランにはフリードリンク（2時間制）が含まれます。

※ 価格はすべて税込価格です。

■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

予約方法：電話またはWEB予約

※ 横浜クイーンズイースト店は、7月15日に、リニューアルしました。

（下記、内観・料理イメージ画像）



参考資料 ※横浜クイーンズイースト以外の店舗情報は、こちらの資料をご覧ください。

高島屋横浜店

■開催名：CHEF'S SPECIAL SELECTION パーティプラン

■期間：11月5日（水）～2015年1月7日（水）※12月20日～25日は除く

■プラン内容：

シェフ 池田 秀一が選んだ“鎌倉野菜”を使った特別なパーティプランです。

CHEF'S SPECIAL SELECTION Party Plan A

6,480円

グラススパークリングワインで乾杯

サッと炙った寒ブリと鎌倉野菜のサラダ ハニーレッドビーツソース

薄切り霧島豚と茄子のしゃぶしゃぶ風温サラダ

オホーツク産帆立貝とレタスのクリームスパゲッティ カラスミ掛け

牛リブロース肉の KIHACHI 風ステーキ丼 “フランコ・ジャポネ”

本日のデザート3種盛り合わせ

パン、コーヒーまたは紅茶

CHEF'S SPECIAL SELECTION Party Plan B

7,560円

グラススパークリングワインで乾杯

KIHACHI の定番、叩き海老の春巻き揚げ

サッと炙った寒ブリと鎌倉野菜のサラダ ハニーレッドビーツソース

かぶとハマグリクリームスープ トリュフの香りの泡でカプチーノ仕立てに

寒鰯と鎌倉野菜の紙包み焼き 塩漬けレモンとハーブの香り

牛リブロース肉の KIHACHI 風ステーキ丼 “フランコ・ジャポネ”

本日のデザート3種盛り合わせ

パン、コーヒーまたは紅茶

CHEF'S SPECIAL SELECTION Party Plan C

9,760円

グラススパークリングワインで乾杯

KIHACHI の定番、叩き海老の春巻き揚げ

サッと炙った寒ブリと鎌倉野菜のサラダ ハニーレッドビーツソース

KIHACHI 自慢のオマール海老のスパイス焼き

寒鰯と鎌倉野菜の紙包み焼き 塩漬けレモンとハーブの香り

牛リブロース肉の KIHACHI 風ステーキ丼 “フランコ・ジャポネ”

本日のデザート4種盛り合わせ

パン、コーヒーまたは紅茶

※ ご予約は4名様より3日前まで承ります。

※ 各プランにはフリードリンク（2時間制）が含まれます。

※ 価格はすべて税込価格です。

■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

予約方法：電話またはWEB予約

伊勢丹立川店

■開催名：CHEF'S SPECIAL SELECTION パーティプラン

■期間：12月1日（月）～19日（金）

■価格：5,000円

※フリードリンク（2時間制）付、6,500円

■プラン内容：

シェフ 久永 富也が選んだ“鎌倉野菜”を使った特別なパーティプランです。

シェフのいち押し！彩り豊かな鎌倉野菜の農園バーニャ・カウダ

赤と白のグラタン～色々魚介のトマトクリームソース“カーザレッツェ”・ベーコン、茸、ポテトのホワイトソース～

豪快に焼き上げた丸ごと鶏のロースト ちりめんキャベツのブレゼと共に

ふわふわメレンゲをのせた クリスマスドルチェ

パン、コーヒーまたは紅茶

※ ご予約は3名様より前日まで承ります。

※ 価格はすべて税込価格です。

■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

予約方法：電話またはWEB予約

名古屋 JR セントラルタワーズ店

■プラン名：CHEF'S SPECIAL SELECTION パーティプラン

■期間：12月1日（月）～19日（金）

■プラン内容：

シェフ 小林 洋司が選んだ“近江八幡の水郷野菜”を使った特別なパーティプランです。

CHEF'S SPECIAL SELECTION Party Plan A

8,000円

サッと炙ったブリの薄切りと柚子大根 柚子バターソース

じっくり焼きあげた鴨肉と近江水郷野菜のサラダ

アサリとセリ、オリーブのスパゲッティ

オマール海老のスパイス焼き

牛リブロース肉の網焼き カフェ・ド・パリバターソース 近江産青菜添え

本日のデザート

パン、コーヒーまたは紅茶

CHEF'S SPECIAL SELECTION Party Plan B

10,000円

フォワグラのパイケース焼き

炙り真鯛と近江産菜の花のマリネ 山葵の香り

オマール海老のスパイス焼き

ブリのポワレ 花ニラと近江産ねぎの干し貝柱バターソース

国産牛ロース肉の網焼きと冬かぶのコンフィ 赤ワインソースとゴルゴンゾーラ

選べるデザート

パン、コーヒーまたは紅茶

※ ご予約は4名様より3日前まで承ります。

※ 各プランにはフリードリンク（2時間制）が含まれます。

※ 価格はすべて税込価格です。

■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

予約方法： 電話または WEB 予約

ハービスプラザエント店

■プラン名：CHEF'S SPECIAL SELECTION パーティプラン

■期 間：11月5日(水)～12月30日(火) ※12月20日～25日は除く。

■プラン内容：

シェフ 芝 健太郎が選んだ“石川県産 かぶ”を使った特別なパーティプランです。

CHEF'S SPECIAL SELECTION Party Plan A

10,000 円

寒平目と石川県産かぶ、彩り野菜のお刺身サラダ

オマール海老のポワレ 苺とアメルマトマト、クリームチーズの2種ソースで

皮面をカリッと仕上げた真鯛のポワレ X.O. 醬ソース

牛リブロース肉の KIHACHI 風ステーキ丼 “フランコ・ジャポネ”

本日のデザート

パン、コーヒーまたは紅茶

CHEF'S SPECIAL SELECTION Party Plan B

8,000 円

本日のおすすめ前菜

石川県産かぶのスープ

本日の魚介の一皿 シェフのおすすめスタイルで

牛リブロース肉の網焼き 紫蘇の実、アンチョビソース

本日のデザート

パン、コーヒーまたは紅茶

※ ご予約は4名様より前日まで承ります。

※ 各プランに、フリードリンク(2時間制)が含まれます。

※ 価格はすべて税込価格です。

■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

予約方法： 電話または WEB 予約

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

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