

シマ鯨のにぎりを思わせる一皿をはじめ夏の魚介を心ゆくまで味わう
夏限定スペシャルコースが新登場

「CHEF'S SPECIAL COURSE」

7月6日（水）～9月6日（火）、名古屋 JR セントラルタワーズ

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）が運営するキハチでは、名古屋 JR セントラルタワーズで7月6日（水）より、「CHEF'S SPECIAL COURSE」を発売します。



「CHEF'S SPECIAL COURSE」より シマ鯨とお米のサラダ 香味ドレッシング

キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズでは、季節ごとに変わるテーマのもと、今この時期にしか出会えない、とっておきの一皿を楽しんでいただく、シェフ小林洋司による渾身のディナーコースをお届けしています。

7月6日から始まる「CHEF'S SPECIAL COURSE」の新テーマは、“野菜と魚介を愉しむ”です。趣味の領域を超えるほどの釣り好きのシェフ小林が自ら選んだ夏の魚介をコースで楽しめます。

はじめの一皿には、酢ダコをイメージした「真ダコとイカ・パプリカのマリネ オリーブのアクセント」。真ダコとイカの表面をさっと炙り、酸味をきかせたパプリカドレッシングで仕上げています。シマ鯨の下にライスサラダを忍ばせ、彩り豊かな野菜とあわせた「シマ鯨とお米のサラダ 香味ドレッシング」は、“シマ鯨のにぎり”を思わせる驚きのある一皿です。その他にも穴子のテリーヌにフォワグラをあわせ、ピリッと爽やかな青山椒がアクセントの「穴子のテリーヌとフォワグラのポワレ 青山椒の香り」など、夏の魚介と彩り豊かな野菜が楽しめる夏ならではのスペシャルコースです。

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。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー 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

コース概要

CHEF'S SPECIAL COURSE シェフズ スペシャルコース

キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズでは、今この時期にしか出会えない、とっておきの一皿を楽しんでいただく、シェフ小林洋司による渾身のディナーコースを季節ごとにお届けしています。

2016年夏のテーマは、「野菜と魚介を愉しむ」。夏に美味しくなる魚介を中心にしたコースです。

■コース名：CHEF'S SPECIAL COURSE シェフズ スペシャルコース

■提供期間：7月6日（水）～9月6日（火）

■価格：7,560円（税込）※ディナータイムのみ

■コース内容：

真ダコとイカ・パプリカのマリネ オリーブのアクセント
シマ鯔とお米のサラダ 香味ドレッシング
叩き海老と枝豆のアンデュイエット
穴子のテリーヌとフォワグラのポワレ 青山椒の香り
牛ロース肉のポワレ ガーリック風味
ピーチメルバ

「CHEF'S SPECIAL COURSE」以外のコースやアラカルトも、7月6日より、夏メニューに替わります。

<ランチ>

デライト 2,700円／パスタランチ 2,920円／プレジャー 3,780円／シーズナル 5,400円

<ディナー>

プレジャー 4,320円／エッセンス 10,800円

アラカルト 1,620円～

※ アラカルトメニューは、ランチ・ディナータイムともに提供しています。

※ 価格はすべて税込みです。

※ 上記税込価格にディナータイムはサービス料として10%を頂戴します。

■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

個 室：3室 ※20名様まで

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



キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズ 内観／個室もあり