

“冬支度をととのえて”をテーマに
冬野菜や果物を取り入れたスペシャルコースが新登場
「CHEF'S SPECIAL COURSE」

11月1日（火）～2017年1月10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11月1日（火）より、冬の「CHEF'S SPECIAL COURSE」を発売します。



「CHEF'S SPECIAL COURSE」より～フォアグラのポワレ 苺と焦がしバターの香り

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。

11月1日から始まる「CHEF'S SPECIAL COURSE」は、“冬支度をととのえて”をテーマに冷え込みが本格化するとともに甘味や旨みが増す、肉や魚にも負けない冬の野菜や果物を取り入れ、相乗効果を生む冬ならではの一品をお届けします。

甘酸っぱい苺が濃厚なフォアグラに豊かな風味をもたらす“フォアグラのポワレ 苺と焦がしバターの香り”をはじめ、旬を迎えた平目をサラダ仕立てで味わう“色とりどりのフレッシュサラダと塩〆平目のカルパッチョ”、甘みの増したほうれん草ソースであえたタリアテッレとちぢみほうれん草のグリユをあわせた“活オマール海老とほうれん草・菜の花のタリアテッレ”、自然薯と長芋を交配した“じねちょう”をクリームに見立ててトリュフをあわせた“国産牛ロース肉の網焼き トリュフとじねちょうのソース”、洋梨と青りんごの冬の果実とともに楽しむ“レアチーズのシブースト 洋梨と青りんごのピュレを添えて”まで、コースを通じて冬を感じる限定コースです。

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。

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

■提供期間：11月1日（火）～2017年1月10日（火）

■価格：7,560円（税込）※ディナータイムのみ

■コース内容：

フォアグラのポワレ 苺と焦がしバターの香り
色とりどりのフレッシュサラダと塩メ平目のカルパッチョ
活オマール海老とほうれん草・菜の花のタリアテッレ
国産牛ロース肉の網焼き トリュフとじねちょうのソース
レアチーズのシブースト 洋梨と青りんごのピュレを添えて

「CHEF'S SPECIAL COURSE」以外のコースやアラカルトも、11月1日より、冬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 970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