

## KIHACHI

2016年12月14日  
株式会社サザビーリーグ

ヤウマ オードリーシラーズやルーシー マルゴー ヴィレッジ オブ ティアーズなど  
希少な自然派ワイン6種が揃う

## 「自然派ワインを楽しむ会」

2017年1月18日（水）開催

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、2017年1月18日（水）に「自然派ワインを楽しむ会」を青山本店で開催します。



自然派ワインとは、原料の葡萄を育てる際に、除草剤や化学肥料を使わず、その土地の環境（気候、風土）を生かして醸造を行ったワインです。自然派ワインはその産地と造り手をありのままに表現していると言えます。「自然派ワインを楽しむ会」でご用意するのは、日本国内では数百本程度しか輸入されていない大変貴重なワインばかりを揃えました。

当日、ご用意している自然派ワインは、こだわりの造り手による6種。ニュージーランドの北島マーティンボローで初めて有機農法にチャレンジした農園として知られる「Cambridge Road Naturalist 2016（ケンブリッジロード ナチュラリスト 2016）」。ニューヨークタイムズ紙が、オーストラリア最良の生産者として特集する程に世界から注目されている「Jamsheed Madame Chard 2015（ジャムシード マダム シャルド 2015）」。人為的プロセスに一切頼らないあるがままのワイン造りにこだわり、ニュージーランドワインの既成概念を破壊するような「The Hermit Ram Muller Thurugau 2015（ハーミット ラム ミュラー トウルガウ 2015）」。元シェフにしてアデレード大学醸造科を主席レベルで卒業した天才といわれ、オーストラリアだけでなく、世界中で評判になっている注目株「Lucy Margaux Village of Tiers 2015（ルーシー マルゴー ヴィレッジ オブ ティアーズ 2015）」。現在ルーシー マルゴーと並んで南オーストラリアのナチュラリスト御三家と称賛されている「Shobbrook Wines Clarott 2014（ショブルック ワインズ クラロット 2014）」。オーストラリア最優秀ソムリエの栄冠に輝いた直後にソムリエを辞め、ワインの造り手になった異色の醸造家によるサン・スフル（亜硫酸なし）で仕上げる極力何もしない造り方が特徴の「Jauma Audrey Shiraz 2014（ヤウマ オードリーシラーズ 2014）」と個性的な自然派ワインが揃います。

料理は、自然派ワインのように、産地の環境を生かして育てられている食材、家族のように育てられている「岡村牛」や神経締めこだわった「寒ブリ」などを使ったシェフ石川泰史が考案したスペシャルコースです。「熱々！蟹とフカヒレ、コンソメのパイ包みスープ」からはじまり、「46℃でキュイした富士山 The 岡村牛ランプ肉のカルパッチョ」、「山本さんが釣り上げた寒ブリの熟成 軽くスモークを掛けて」や「本日の魚料理 露の薑と菜の花ソース」、「富士山 The 岡村牛テール肉の赤ワインカシス煮込み 栃木の玉葱と共に」、「苺とマスカルポーネチーズ、ココナッツのヴァシュラン」をご用意しています。当日は、今回の自然派ワインをセレクトした尾崎裕氏をゲストスピーカーに迎え、初心者でもわかる自然派ワインの話をさせていただく予定です。食べて、飲んで、学べる自然派ワインを堪能できる一夜限りのイベントです。

## 開催概要

- 開催名：自然派ワインを楽しむ会
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催日時：2017年1月18日（水）19：00～21：30 受付18：30～
- 価格：お一人様 ¥10,800（税・サービス料込） ※料理、自然派ワイン6種類
- 定員：定員になり次第終了
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2eRwUhQ>

※ 天候・仕入れの状況により、食材やメニューが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## ゲストスピーカー 尾崎裕氏 ワインダイヤモンドズ ジェネラル マネージャー

ソムリエ時代に出会った生涯の師として仰ぐネッド・グッドウィン MW と共に世界中のワイン生産地を訪ね歩き、ワイン専門誌マイニンガーでは、日本で最もサービスの優れたソムリエとして表彰されています。

## 当日お楽しみいただける“自然派ワイン”6種類

- Cambridge Road Naturalist 2016（ケンブリッジ ロード ナチュラリスト 2016/ニュージーランド）
- Jamsheed Madame Chard 2015（ジャムシード マダム シャルド 2015/オーストラリア）
- The Hermit Ram Muller Thurugau 2015（ハーミット ラム ミュラー トウルガウ 2015/ニュージーランド）
- Lucy Margaux Village of Tiers 2015（ルーシー マルゴー ヴィレージ オブ ティアーズ 2015/オーストラリア）
- Shobbrook Wines Clarott 2014（ショブルック ワインズ クラロット 2014/オーストラリア）
- Jauma Audrey Shiraz 2014（ヤウマ オードリーシラズ 2014/オーストラリア）

## 自然派ワインに共感！シェフ 石川泰史によるスペシャルメニュー

熱々！蟹とフカヒレ、コンソメのパイ包みスープ  
46℃でキュイした富士山 The 岡村牛ランプ肉のカルパッチョ  
山本さんが釣り上げた寒ブリの熟成 軽くスモークを掛けて  
本日の魚料理 露の臺と菜の花ソース  
富士山 The 岡村牛テール肉の赤ワインカシス煮込み 栃木の玉葱と共に  
苺とマスカルポーネチーズ、ココナッツのヴァシュラン



6種の中でも注目の  
Lucy Margaux Village of Tiers 2015（左）、  
Jauma Audrey Shiraz 2014（右）

## 店舗概要

- 店舗名：キハチ 青山本店
- 住所：東京都港区北青山 2-1-19
- 電話番号：03-5785-3641
- 営業時間：  
【2017年1月2日～2月28日】  
[ランチ] 11：30～16：00（ラストオーダー 14：30）  
[ティータイム] 14：30～17：00（ラストオーダー 16：30）  
[ディナー] 18：00～22：30（ラストオーダー 21：00）  
※日・祝のみ 18：00～22：00（ラストオーダー 20：30）

※翌日が休日の場合は平日の営業時間にて営業いたします。

- 定休日：年末年始 2016年12月31日～2017年1月1日 ※2017年1月2日より営業
- その他：HP <http://www.kihachi.jp>  
Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

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