

KIHACHI

2017年2月9日
株式会社サザビーリーグ

海拔 500m の高地で作られるオリーブオイルやオレンジ風味のフレーバーオイルまで、
イタリア産 7 種類のオリーブオイルをスペシャルコースで味わう

「オリーブを味わう会」

2017年3月15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3月15日（水）に「オリーブを味わう会」を青山本店で開催します。



品種や育った環境、製法によって味わいが異なるバリエーション豊かなオリーブオイル。そんなオリーブオイルの世界に魅了されたシェフ石川泰史がセレクトする、イタリア産 7 種類のオリーブオイルを主役にしたスペシャルコースを楽しむ 1 日限りのイベントです。旬を迎える筍やホワイトアスパラガスをはじめ、フォワグラの味噌漬けをオリーブオイルと合わせたり、ライスサラダやデザートにもオリーブオイルを使う新感覚のメニューも登場します。また、スペシャルゲストにオイルソムリエ望月 純子さんを迎え、オリーブオイルについての話も伺います。

イタリアは日本同様に縦長の国のため、気候も州によって異なり、産地により味わいの違うオリーブオイルが出来上がります。オリーブオイルを、産地によって使い分けるとより豊かな料理になるといわれています。今回は、カラブリア産、ラツィオ産、プーリア産、サルデニア産、ウンブリア産、シチリア産と 6 種の産地を揃え、海拔 500m の高地ソニーノというわずか 10km 四方の地域でしか作られていない最高品質の EXV オリーブオイルや、オレンジの風味を加えたフレーバーオイルなど、普段味わうことが出来ないオリーブオイルの奥深さを楽しめます。

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

開催概要

- 開催名：The taste of the various olives オリーブを味わう会
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催日時：2017年3月15日（水）19：00～21：30 受付18：30～
- 価格：お一人様 9,720円（税・サービス料込） ※料理、フリーワイン
- 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/2k1oj2y>
※ 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。

<イタリア産7種類のオリーブオイルを主役にしたスペシャルコース>



カラブリア産『ラスプロモンターノ』（画像A）

素材を活かしオイルも活きる素晴らしいオイル。モダン・イタリア料理の先駆者マルケージのシェフにも絶賛され、ヨーロッパの多くの三ツ星・二ツ星レストランで使用されています。

<前菜盛り合わせ> ホワイトアスパラガスと北寄貝のクーブ オリーブオイルのエスプーマ

ラツィオ産『チェトローネ D.O.P.』（画像B）

稀にみる酸度が非常に低い0.09以下のサラッとした最高品質のEXVオリーブオイルです。海拔500mの高地産でソニーノという地域10km四方で年間2万本しかつくれない貴重なオイルです。

<前菜盛り合わせ> 平目と春苺のライスサラダ バルサミコの香り

ラツィオ産『チェトローネ・オレンジオイル』（画像C）

最高品質の『チェトローネ』にオレンジの風味を加えたフレーバーオイル。シトラスの爽やかな香りとナチュラルな酸味のアクセントが絶妙のバランスです。

<前菜盛り合わせ> 天使の海老サフランフリット オレンジのイカ墨ソース チェトローネフレーバー

プーリア産『グランプレジオ ビオ』（画像D）

ポリフェノールが多く、力強い苦味が特徴。ハイクオリティーのエキストラバージンオイルを集めた世界博SOLでの有機部門でも入賞した一品。

<前菜> フォワグラの味噌漬け 筍のソテーと青山椒の香り

サルデニア産『ルナヴェラ』（画像E）

有機栽培・驚くほどポリフェノール値が高く、高品質で大変美味しいオイルです。

<魚料理> 鰯の網焼き 青トマト・青苺・キウイのサラダ バジルの香り

ウンブリア産『マンチャンティ』（画像F）

良い土壌で栽培し、オリーブの収穫量は少なく凝縮した実だけを手摘みし、伝統のコールドプレス製法で香りや風味を大切にしながら作られた限定生産品。世界的にも最高レベルのオリーブオイルです。

<肉料理> 牛肉のビステッカ アラフィオレンティーナ 蕨の薑ソース

シチリア産『トゥットトンダ』（画像G）

トンダイブレア種100%、青いトマトや刈りたての草のような香りの中に、バジルやリンゴのほのかな香りも。フレッシュで清々しくバランスのとれた味わいで、新鮮な野菜のような快い風味が後味として広がります。

<デザート> 当日のお楽しみ！

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：

1月2日～2月28日まで

[ランチ] 11:30～16:00 (L.O. 14:30)

[ティータイム] 14:30～17:00 (L.O. 16:30)

[ディナー] 18:00～22:30 (L.O. 21:00)

※日・祝のみ 18:00～22:00 (L.O. 20:30)

3月1日～

[ランチ] 11:30～16:00 (L.O. 14:30)

[ティータイム] 14:30～17:00 (L.O. 16:30)

[ディナー] 18:00～23:00 (L.O. 21:00)

※日・祝のみ 18:00～22:00 (L.O. 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

- そ の 他： HP <http://www.kihachi.jp>
Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>
Instagram https://www.instagram.com/kihachi_official/

