

KIHACHI

2017年4月25日
株式会社サザビーリーグ

鮑、サザエ、つぶ貝、ムール貝など
旬を迎える8種の貝をコースで楽しむ

CHEF'S TABLE ～貝を食べつくす～

5月25日（木）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、5月25日（木）に「CHEF'S TABLE ～貝を食べつくす～」を青山本店で開催します。



キハチ 青山本店シェフ石川泰史が、その時期注目している食材にフォーカスした、1日限りのシェフズテーブルが5月よりスタートします。第1回目は、一般的に春から初夏にかけて美味しくなる「貝」にスポットをあてたイベントを開催します。

京都産大ムール貝を使った「ムール貝のサフランスープ」をはじめに、平貝、赤貝、ホッキ貝、ミル貝と北緯40度の青森県六戸町にある大西ハーブ園のハーブや野菜を使った「色々な活貝と青森県産北緯40度の大西ハーブ園のサラダ 青胡椒風味」、鮑を昆布で包んで焼きにして、鮑の肝ソースとともに味わう「鮑の昆布包み焼き 海藻バター風味 肝のアクセント」、帆立貝のフランを筍、空豆、木の芽の香り豊かな野菜とともに仕上げた「帆立貝のフランと魚介のポワレ 筍カプチーノソース」、四川料理からインスピレーションを得て考案した「豚ロース肉のポワレ つぶ貝のチャイニーズ風 X.O. 醬ソース」、そして、♫には「牡蠣と牛肉のガーリックライス」をご用意します。コースを通して、8種の貝を様々な料理が楽しめる一夜限りのシェフズテーブルです。心地よいプリっとした食感、優しい甘味、旨みがぎゅっと詰まったスープなど、知れば知るほど癖になる、貝の奥深い世界を堪能できるイベントです。

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

開催概要

- 開催名：CHEF'S TABLE ～貝を食べつくす～
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催期間：5月25日（木）19:00～21:30 ※受付 18:30～
- 価格：お一人様 8,640円（税・サービス料込）※料理、フリーワイン
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2l1WSmr>

※ 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。

<メニュー>

ムール貝のサフランスープ
色々な活貝と青森県産北緯40度の大西ハーブ園のサラダ 青胡椒風味
鮑の昆布包み焼き 海藻バター風味 肝のアクセント
帆立貝のフランと魚介のポワレ 筍カプチーノソース
豚ロース肉のポワレ つぶ貝のチャイニーズ風 X.O. 醬ソース
牡蠣と牛肉のガーリックライス
メロンと抹茶のスープ

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階

ランチ 11:30～14:30（ラストオーダー）
ティータイム 14:30～17:00（ラストオーダー）17:30（クローズ）
ディナー 18:00～21:30（ラストオーダー）23:00（クローズ）
※ 日・祝のみ 18:00～20:30（ラストオーダー）22:00（クローズ）

2階

ランチ 11:30～14:30（ラストオーダー）16:00（クローズ）
ディナー 18:00～21:30（ラストオーダー）23:00（クローズ）
※ 日・祝のみ 18:00～20:30（ラストオーダー）22:00（クローズ）

- 定休日：年末年始
- その他：HP <http://www.kihachi.jp> / Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

