

KIHACHI CAFÉ

2017年9月13日
株式会社サザビーリーグ

料理人がプロデュースする新しい KIHACHI CAFÉ
“いつも食べたい Chef's Dish” をメニューコンセプトにした

キハチ カフェ 日比谷シャンテ

10月6日（金）オープン

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 角田良太）は、“いつも食べたい Chef's Dish” をメニューコンセプトにした「キハチ カフェ 日比谷シャンテ」を10月6日（金）、日比谷シャンテ1階にオープンいたします。



●メニューコンセプトは“Chef's Dish”

レストランにわざわざ出向かなくても、ライフスタイルの様々なシーンで上質な美味しさが楽しめる新 KIHACHI CAFÉ。料理人ならではの技と遊び心をプラス。食材の組み合わせやスパイス使いなど世界各国のエッセンスを取り入れた新作のメニューが揃います。

●おすすめメニューは“世界のごはん”

ハワイのロコモコ丼をイメージした料理の仕上げに、瞬間スモークで出来立ての香りを楽しんだり、イタリアンの要素をプラスして新しい味わいに仕上げたタイ料理のガパオなど、世界各国のごはん料理を料理人がアレンジした新感覚の“世界のごはん”で食の旅気分も味わえます。

●野菜やフルーツをふんだんに使った女性にうれしいメニュー&ドリンク

赤い野菜を7種使ったサラダごはん「赤いサラダライス サーモンと共に」や「フレンチ仕立てのフォー ラタトゥイユと共に」、ほうれん草やパプリカを使った7種類のスムージー、皮付きレモンと蜂蜜をグラニテにしてトッピングした「レモンソーワ 皮ごとレモンのグラニテ添え」など野菜・フルーツをふんだんに使ったメニューが充実。

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

ブランド コンセプト

～料理人がプロデュースする 新 KIHACHI CAFÉ～
テーマは「上質な美味しさ」

必要以上に飾りたてたり、流行を追い求めすぎるようなそんな表面的な華やかさではなく、要らないものを削ぎ落とし、本質だけを丁寧に磨いた「本当に美味しいもの」。

そこに技と遊び心のスパイスを添える、これが KIHACHI が考える上質のあり方。

そんな料理人ならではの考えをそのままに、レストランにわざわざ出向かなくても、あなたのライフスタイルの様々なシーンでいつも近くに寄り添う、今までの KIHACHI にもなかった「手に届く上質な美味しさ」がここにあります。



メニューコンセプト



～いつも食べたい Chef' s Dish～

料理人がプロデュースする新しい KIHACHI CAFÉ は、いつ来てもあなたの気分ぴったりの食事をご用意します。

世界各国の“ごはん”料理をフレンチベースの料理人がアレンジする新感覚「世界のごはん」。

KIHACHI 秘伝のスパイスを使ったトレンドのボリューム満点サンドイッチは、レストランでは味わえない一品に。

熱々の美味しい香りを客席で楽しんでいただく演出は、まさに料理の本質が分かる料理人だからこその変化球。

できるだけ野菜をたっぷり、そして女性に“ごはん”を躊躇なく思う存分食べてほしい、そんな料理人の想いを込めたカフェ飯を超えるシェフズディッシュをどうぞ召し上がれ。

<世界のごはん>

世界各国の“ごはん”料理をフレンチベースの料理人がアレンジする新感覚「世界のごはん」

メニュー名：赤いサラダライス サーモンと共に

価格：1,500円（税込）

内容：フレンチスタイルのサラダごはん。

赤ワインビネガーに赤キャベツとトマトを入れた、ほんのり紅色をした洋風酢飯をベースに、赤からし水菜、デトロイト、ラディッシュ、紅芯大根、トレビスなど赤色の野菜とサーモンを合わせました。

ドレッシングには、赤ワインビネガー、キヌア、胡麻、ガリ、さらに3種類のナッツもトッピング。



メニュー名：瞬間スモークのハンバーグごはん

価格：1,600円（税込）

内容：ハワイのロコモコ丼をアレンジ。ボリューム感のあるハンバーグに、トマト、アボカド、かぼちゃ、きのこ、八丁味噌と白味噌を合わせた和風仕立てのソースを合わせました。桜チップで瞬間スモークをして、お客様の目の前でドームを外します。



メニュー名：自家製サルシッチャのバジル包み焼きごはん

価格：1,500円（税込）

内容：タイのガパオにイタリアのエッセンスを加えてアレンジ。

バターライスに、自家製サルシッチャ、パプリカ、ズッキーニ、ミント、タイム、ローズマリー、バジルなどのハーブ、温度卵を合わせました。途中でニンニクたまり醤油を加えると味の変化が楽しめます。

開けた瞬間のハーブの香りを楽しむ紙包み焼きは、レストランならではの手法。



<パスタ&フォー>

野菜が主役の女性にうれしいパスタ&フォー

メニュー名：フレンチ仕立てのフォー ラタトゥイユと共に

価格：1,500円（税込）

内容：ベトナムのフォーとフレンチの定番ラタトゥイユの組み合わせ。
レモンガラスの風味がきいた程よい辛みと酸味のあるスープにポテト
ピュレを合わせ、上にラタトゥイユをのせました。



<サンドイッチ>

トレンドのボリューム満点のサンドイッチを美味しい遊び心でアレンジ

メニュー名：スモークチキンのサンドイッチ KIHACHI 特製スパイスで

価格：1,500円（税込）

内容：12種類のスパイスをブレンドしたキハチ秘伝のスパイスを使った
タルタルソースをスモークチキン、玉子焼き、赤キャベツ、人参、サニ
ーレタス、玉ねぎと共にサンド。



メニュー名：KIHACHI のフルーツサンド

価格：1,400円（税込）

内容：苺など4つのフルーツをオリジナル小倉あんとマスカスポーネク
リームでサンド。デザートとしても軽食としてもおすすめ。



<スイーツ&パフェ>

フルーツを使ったパフェやこだわりのチーズケーキ、プリン

メニュー名：ベリーとチーズケーキのパフェ

価格：1,400円（税込）

内容：アサイーヨーグルトやミックスベリーの程よい酸味と甘み、マスカルポーネクリームと竹炭を使ったスフレチーズケーキのkokが全体をまとめるバランス抜群のパフェ。



<ドリンク>

色鮮やかなスムージー7種や京都の小川珈琲の豆を使ったコーヒー、オーガニックの紅茶&ハーブティー、フルーツを皮ごと使ったグラニテをのせたフルーツサワー、ワインなどアルコール

●写真右

メニュー名：スムージーGreen／ほうれん草＋バナナ＋キウイ＋林檎

価格：750円（税込）

内容：キハチオリジナルのグリーンスムージー。

●写真左

メニュー名：スムージーYellow／キウイ＋黄パプリカ＋パイン

価格：750円（税込）

内容：南国のリゾート地を連想させるトロピカルな味わい。



●写真奥

メニュー名：レモンサワー 皮ごとレモンのグラニテのせ

価格：600円（税込）

内容：皮付きのレモンと蜂蜜をグラニテにしてトッピングした KIHACHI 自慢のレモンサワー。爽やかな香りとすっきりとした甘さ、皮ごとレモンのほのかな苦みが抜群のおいしさ。



店舗詳細



- 店舗名：キハチ カフェ 日比谷シャンテ
- 住所：東京都千代田区有楽町 1-2-2 日比谷シャンテ 1階
- 電話番号：未定
- 営業時間：11:00～20:00
- 定休日：日比谷シャンテに準じる
- 総面積：39.7坪
- 席数：52席

<その他>

キハチホームページ

<http://www.kihachi.jp/>

キハチ Instagram

https://www.instagram.com/kihachi_official/