

オープンでじっくり蒸し焼きにした豚肉のココットローストなど  
シェフこだわりのメニューをテラス席で楽しむ  
**シェフズビアテラス第二弾**

8月1日（水）～10月14日（日）開催

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）が運営するキハチ 青山本店では、神宮外苑いちょう並木の深緑を臨むテラス席で楽しむ「シェフズビアテラス第二弾」を2018年8月1日（水）から10月14日（日）まで開催します。



「シェフズビアテラス第二弾」※集合イメージ

青山本店では毎年好評の「シェフズビアテラス」を開催。今年はランチタイムも楽しめるプランが登場しました。第一弾（5月8日～7月31日）からメニューを変えて、第二弾がスタートします。

メイン料理の「豚ロース肉のココットロースト KIHACHI ソース」は、オープンでじっくりと時間をかけて蒸し焼きにすることで、柔らかくさっぱりとした脂の甘さと肉の旨みとのバランスが良いキハチならではの一品です。焼きたて熱々をお席にお持ちし、スタッフがお客様の目の前でカットするので、冷たいビールと共に一番良い状態でお召し上がりいただけます。そのほか、フリードリンクのビールやワインとともに、色とりどりの夏野菜が楽しめる「シェフこだわりの12種野菜のバーニャ・カウダ」、サクサクに揚げた魚介がビールによく合う「天使の海老とイカ、帆立貝、茸のフリット フレッシュハーブスパイス」などシェフこだわりのメニューが楽しめます。

外苑いちょう並木の深緑を臨むテラス席で、心地よい風を感じながら、ビール、ワイン、美味しい料理をお楽しみください。

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 広報担当 平山麻美／遠藤左保子

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006 / MAIL [press@ivy-company.jp](mailto:press@ivy-company.jp)



「シェフズビアテラス第二弾」  
※Bプラン集合イメージ

### <開催概要>

- 開催名：シェフズビアテラス第二弾
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催期間：8月1日（水）～10月14日（日）
- 価格：シェフズビアテラス A 5,500円（税・サービス料、フリードリンク込）  
シェフズビアテラス B 6,500円（税・サービス料、フリードリンク込）  
シェフズビアテラス C 7,500円（税・サービス料、スペシャルフリードリンク込）
- 予約方法：電話またはWEB予約([http://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe\\_522.html](http://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_522.html))

※ Aプランのみランチタイムも開催、B・Cプランはディナータイム限定、2名様より承ります。

※ テラス席をご予約で当日雨天の場合、お席に空きがございましたら、店内への振替を行っております。  
ご予約の状況によっては、ご案内致しかねる場合がございます。予めご了承ください。

### <メニュー概要>

#### シェフズビアテラス A

ランチタイムもOK! カジュアルにお楽しみいただくスタンダードプラン（シェアスタイル）

#### <前菜3品+魚介のフリット+肉料理+フリードリンク 90分>

- ・魚介のカルパッチョ シェフのおすすめスタイルで
- ・シェフこだわりの12種野菜のバーニャ・カウダ
- ・大きなスモークソーセージとフライドポテト
- ・天使の海老とイカ、帆立貝、茸のフリット フレッシュハーブスパイス
- ・豚ロース肉のココットロースト KIHACHI ソース

#### シェフズビアテラス B

キハチの料理をしっかりと楽しみいただくボリュームプラン（シェアスタイル）

#### <前菜3品+魚介のフリット+肉料理+魚料理+パスタ+フリードリンク 90分>

- ・魚介のカルパッチョ シェフのおすすめスタイルで
- ・シェフこだわりの12種野菜のバーニャ・カウダ
- ・大きなスモークソーセージとフライドポテト
- ・天使の海老とイカ、帆立貝、茸のフリット フレッシュハーブスパイス
- ・豚ロース肉のココットロースト KIHACHI ソース
- ・真鯛と色々野菜の網焼き イタリア風バルサミコソース
- ・パスタ しらすと豆苗のペペロンチーノ

#### フリードリンク（90分制）

ビール（ハートランド）、赤・白ワイン、カンパリ、カシス、ジン、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、コーラ、ジンジャーエール、烏龍茶

## シェフズビアテラス C

### キハチの料理とドリンクが充実したプレミアムプラン（シェアスタイル）

#### <前菜 3 品+魚介のフリット+肉料理+魚料理+パスタ+スペシャルフリードリンク 120 分>

- ・魚介のカルパッチョ シェフのおすすめスタイルで
- ・シェフこだわりの 12 種野菜のバーニャ・カウダ
- ・大きなスモークソーセージとフライドポテト
- ・天使の海老とイカ、帆立貝、茸のフリット フレッシュハーブスパイス
- ・豚ロース肉のココットロースト KIHACHI ソース
- ・真鯛と色々野菜の網焼き イタリア風バルサミコソース
- ・パスタ しらすと豆苗のペペロンチーノ

#### スペシャルフリードリンク（120 分制）

クラフトビール 4 種、スパークリングワイン、自家製サングリア、ウイスキー（ハイボール）、ビール（ハートランド）、赤・白ワイン、カンパリ、カシス、ジン、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、コーラ、ジンジャーエール、烏龍茶

※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。

#### <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：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. 21:30)  
※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>

キハチホームページ

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

キハチ Facebook

<http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

キハチ Instagram

[https://www.instagram.com/kihachi\\_official/](https://www.instagram.com/kihachi_official/)

キハチウエディングサロン Instagram

[https://www.instagram.com/kihachi\\_wedding/](https://www.instagram.com/kihachi_wedding/)