

初企画！少し早めのお得なアーリークリスマスプランが登場
スペシャル食材“牛肉”“アワビ”“キャビア”をラグジュアリーに華やかに仕上げた

2018 クリスマスコース

12月10日（月）からスタート

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、牛肉、アワビ、キャビアのスペシャル食材を華やかに仕上げたクリスマスコースを、いち早く楽しめるアーリークリスマスプランを12月10日（月）からスタートします。



キハチクリスマス スペシャル食材イメージ

■クリスマスを早めにお得に楽しむ！アーリークリスマスプラン

今年初めての企画。12月10日から始まるアーリークリスマスプランをご予約いただくと、ボトルワインをプレゼント！少し早めのクリスマス女子会やパーティをお楽しみください。

■スペシャル食材 牛肉、アワビ、キャビアを使った華やかなクリスマスコース

柔らかな肉質、脂との絶妙なバランス、料理との相性などを考えシェフ自身の個性とこだわりが表現される“牛肉”、コリコリとした食感と奥深い甘みがあり、気品のある美味しさを持つ“アワビ”、ロマノフ王朝時代の宮廷で開かれる饗宴のシンボルとされた高級食材で濃厚でコクがあり、世界三大珍味のひとつ“キャビア”、こちらの3つのスペシャル食材をクリスマスコースに使用しました。※青山本店含む全店舗で使用しています

詳細はキハチクリスマス特設サイト<<http://www.kihachi.jp/restaurant-plan/>>をご覧ください。

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 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

<ランチ・ディナー アーリークリスマス>

- コース名：Emerald (エメラルド)
- 販売期間：12月10日(月)～12月21日(金) ※ランチは要予約
- 価格：10,000円(税込) ※ディナータイムは別途サービス料10%
- コース内容：
 - ・キャビアとズワイ蟹のタルトレット
 - ・鮑のソテーをのせた九条葱のフラン
 - ・フォワグラとうずらのロッシェニ風 香り高いポルチーニソース
 - ・真鯛と蛤のポワレ 実山椒ジェノベーゼのアクセント
 - ・山形県産和牛肉のロースト 黒トリュフのタップナードソース
 - ・洋梨とマスカルポーネクリームのパフェ仕立て



アーリークリスマス予約特典

ボトルワイン(赤または白)を2名様につき1本プレゼント！
※ワインをご希望されない場合はキハチの焼き菓子をご用意します。

<ランチ・ディナー クリスマス>

- コース名：Ruby (ルビー)
- 販売期間：12月22日(土)～12月25日(火) ※ランチは要予約
- 価格：12,960円(税込) ※ディナータイムは別途サービス料10%
- コース内容：
 - ・シェフからの贈り物 キャビアとサーモンの瞬間燻製
 - ・鮑のソテーをのせた九条葱のフラン
 - ・オマール海老、伊勢まぐろ、ズワイ蟹、帆立貝 ～クリスマスの装い～
 - ・フォワグラとうずらのロッシェニ風 香り高いポルチーニソース
 - ・甘鯛の鱗焼きと蛤のポワレ 実山椒ジェノベーゼのアクセント
 - ・山形県産和牛肉のロースト 黒トリュフのタップナードソース
 - ・聖夜のデザート

<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. 21:00)

 - ※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



※青山本店以外の各店のメニュー、クリスマス展開期間は添付参考資料をご覧ください。

キハチ 高島屋横浜店



<ランチ・ディナー>

■コース名：Ruby（ルビー）

■販売期間：12月1日（土）～12月25日（火）

■価格：10,800円（税込）

■コース内容：

- ・キャビアとズワイ蟹のクレープ リース仕立て
- ・柔らかく蒸した鮑とポワレしたフォワグラのマリアージュ
- ・横須賀魚市場直送！本日の魚と雲丹のグラチネ 鎌倉野菜の人参のピューレソースを添えて
- ・葉山牛肉を2種のスタイルで トリュフ風味のポテトピューレ添え
- ・真っ赤なマカロンを添えたフランボワーズとピスタチオのパルフェ

アーリークリスマス予約特典<12月1日～12月21日限定>

ボトルワイン（赤または白）を2名様につき1本プレゼント！

※ワインをご希望されない場合はキハチの焼き菓子をご用意します。

<店舗概要>

■店舗名：キハチ 高島屋横浜店

■住所：神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 高島屋横浜店 8F

■電話番号：045-315-0283

■営業時間：ランチ 11:00～17:00（L.O. 15:00）
土日祝（L.O. 15:30）

ティータイム 14:00～17:00（L.O. 16:00）

ディナー 17:30～22:30（L.O. 21:00）

■定休日：高島屋横浜店に準じる



<ランチ・ディナー アーリークリスマス>

- コース名：Emerald (エメラルド)
- 販売期間：12月1日(土)～12月20日(木) ※ランチは要予約
- 価格：8,640円(税込)
- コース内容：
 - ・キャビアをのせた相模原産人参のムース
 - ・生ハムと相模原野菜のサラダ リースに見立てて
 - ・鮑と相模原産株ねぎのバベッティニーニ 姫柚子を添えて
 - ・やまゆり牛サーロインのステーキ ワイン色のマスタードビーツと共に
 - ・苺のクリスマスミルフィーユ



アーリークリスマス予約特典

ボトルワイン(赤または白)を2名様につき1本プレゼント!
※ワインをご希望されない場合はキハチの焼き菓子をご用意します。

<ランチ・ディナー クリスマス>

- コース名：Ruby (ルビー)
- 販売期間：12月21日(金)～12月25日(火)
- 価格：10,800円(税込)
- コース内容：
 - ・キャビアをのせた相模原産人参のムースと帆立貝の一皿
 - ・自家製鴨の生ハムと相模原野菜のサラダ リースに見立てて
 - ・鮑とズワイ蟹、相模原産株ねぎのバベッティニーニ 姫柚子を添えて
 - ・ハタのポワレとふろふき大根のコンソメスープ仕立て
 - ・やまゆり牛サーロインのステーキ ワイン色のマスタードビーツと共に
 - ・苺のクリスマスミルフィーユ

<店舗概要>

- 店舗名：キハチ 伊勢丹相模原店
- 住所：神奈川県相模原市南区相模大野4-4-3 伊勢丹相模原店 7F
- 電話番号：045-740-5301
- 営業時間：ランチ 11:00～15:00 (L.O. 15:00)
ティertime 15:00～17:30
※土日祝のみ 15:00～17:00
ディナー 18:00～21:30 (L.O. 20:30)
- 定休日：伊勢丹相模原店に準じる





<ランチ・ディナー>

■コース名：Emerald（エメラルド）

■販売期間：12月1日（土）～12月25日（火）※12月22日（土）～12月25日（火）はランチタイムのみ

■価格：8,640円（税込）

■コース内容：

- ・マグロのマリネサラダ 立川産人参のすりおろしドレッシング
- ・キャビアとモッツァレラチーズの冷たいスパゲッティ
- ・鮑のタルタルとローストしたアンコウのフィージョン
- ・秋川牛とパイのミルフィーユ 赤ワインビーツソース
- ・デザート5種盛り合わせ

アーリークリスマス予約特典<12月1日～12月21日限定>

ボトルワイン（赤または白）を2名様につき1本プレゼント！

※ワインをご希望されない場合はキハチの焼き菓子をご用意します。

<ディナー>

■コース名：Ruby（ルビー）

■販売期間：12月22日（土）～12月25日（火）

■価格：11,000円（税込）

■コース内容：

- ・立川産野菜と本マグロのモザイク仕立て
- ・仔羊肉のスパイスフリット クリスマストリコロールに見立てて
- ・鮑のタルタルとローストしたアンコウのフィージョン
- ・秋川牛とパイのミルフィーユ 赤ワインビーツソース
- ・キャビアとモッツァレラチーズの冷たいスパゲッティ
- ・チョコレートと三ヶ日みかんのテリーヌ 聖夜の装い

<店舗概要>

■店舗名：キハチ 伊勢丹立川店

■住所：東京都立川市曙町2-5-1 伊勢丹立川店 8F

■電話番号：042-548-2931

■営業時間：ランチ 11:00～16:00 (L.O. 15:00)
ティータime 15:00～17:00
ディナー 18:00～22:00 (L.O. 21:00)
※土日祝 17:30～22:00 (L.O. 21:00)

■定休日：伊勢丹立川店に準じる





<ランチ>

■コース名：Pearl（パール）

■販売期間：12月1日（土）～12月25日（火） ※12月21日（金）、12月25日（火）のみディナーも実施

■価格：7,560円（税込）

■コース内容：

- ・キャビアを添えたズワイ蟹と帆立貝のタルタル
- ・白身魚のカルパッチョと季節の果物のサラダ ラビゴットソース
- ・緑の泡を纏った伊勢真鯛の低温ローストと鮑のソテー
- ・知多牛の赤ワインソース フォワグラをちりばめて
- ・聖夜のスリーベリーパイ

<ディナー>

■コース名：Emerald（エメラルド）

■販売期間：12月1日（土）～12月25日（火）

■価格：10,800円（税込）※別途サービス料10%

■コース内容：

- ・キャビアを添えたズワイ蟹と帆立貝のタルタル
- ・サッと炙った本マグロのマリネ シャンパン柚子風味
- ・鮑のグリエとオマール海老のポワレの饗宴
- ・緑の泡を纏った伊勢真鯛の低温ロースト
- ・知多牛の赤ワインソース フォワグラをちりばめて
- ・聖夜のスリーベリーパイ

アーリークリスマス予約特典<12月1日～12月20日限定>

ボトルワイン（赤または白）を2名様につき1本プレゼント！

※ワインをご希望されない場合はキハチの焼き菓子をご用意します。

■コース名：Ruby（ルビー）

■販売期間：12月21日（金）～12月25日（火）

■価格：14,580円（税込）※別途サービス料10%

■コース内容：

- ・キャビアをのせたマグロと苺のタルトレット
- ・伊勢真鯛のミキュイトと生雲丹のマリアージュ
- ・活オマール海老のフリット KIHACHI オリジナル紫蘇の実タップナード
- ・平日と室津牡蠣のポワレ グリーンオリエンタルソース
- ・知多牛と鮑のソテー トリュフと共に
- ・苺とピスタチオのパウンド ナッツを散りばめて

<店舗概要>

■ 店舗名：キハチ 名古屋 JRセントラルタワーズ

■ 住所：愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4
JRセントラルタワーズ 12F

■ 電話番号：052-533-0707

■ 営業時間：ランチ 11:00～16:00 (L.O. 14:30)
※土日祝のみ 11:00～16:30 (L.O. 15:00)
ディナー 17:30～23:00 (L.O. 21:30)

■ 定休日：無休



=====

<その他>

キハチホームページ <http://www.kihachi.jp/restaurant-plan/>

キハチ Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

キハチ Instagram https://www.instagram.com/kihachi_official/