

KIHACHI

2019年5月28日
株式会社サザビーリーグ

ヨーヨー釣りをイメージした前菜など
お祭りの屋台メニューを KIHACHI 流にアレンジした料理とともに
クラフトビールやシャンパンのフリーフローも楽しめる

シェフズビアテラス ～シェフの夏祭り～

6月25日（火）～9月30日（月）

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、「シェフズビアテラス ～シェフの夏祭り～」を、6月25日（火）より開催します。



左：シェフズビアテラスプラン 料理集合イメージ 右：フリードリンクイメージ

心地よい風を感じる夏のテラス席で、KIHACHI ならではの料理とビールが楽しめる「シェフズビアテラス」。この夏は＜シェフの夏祭り＞をテーマに、たこ焼きやイカ焼き、焼き鳥など、お祭りでお馴染みの屋台メニューをシェフの遊び心と KIHACHI のエッセンスでビールと相性抜群の料理に仕立てました。

前菜には、ヨーヨー釣りをイメージした「冷やしトマトとモッツアレラチーズの屋台風サラダ ヨーグルトソース」や、スパイシーな味わいでビールがすすむ「KIHACHI オリジナルソーセージのタコス ハラペーニョをきかせて」、まるでたこ焼きのような見ための「叩き海老とカダイフのたこ焼き仕立て 磯の香り」が登場。プロシエット（串焼き料理）をヒントに、大きな焼き鳥をイメージして作った「豚肉と夏野菜の串焼き オリエンタルハーブソース」など、フレンチベースの無国籍料理を提供する KIHACHI ならではの料理も楽しめます。そのほか、ひんやり冷たい「海老とガスパチョのフェデリーニ かき氷仕立て」が楽しめるプランもご用意しています。

<INFORMATION>

1日限定の大人の夏祭り「シェフズサマーパーティ 2019」を、今年の夏も神宮外苑花火大会と同日に開催予定です。詳しくは、キハチホームページにて6月末頃に告知いたします。

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 広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006 / MAIL press@ivy-company.jp

シェフズビアテラス ～シェフの夏祭り～



左：冷やしトマトとモッツアレラチーズの屋台風サラダ ヨーグルトソース 右：シャンパンフリーフローイメージ

<開催概要>

- 開催名：シェフズビアテラス ～シェフの夏祭り～
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催期間：6月25日（火）～9月30日（月）
- 価格：シェフズビアテラスプランA 5,500円（税・サービス料、料理・フリードリンク込）
シェフズビアテラスプランB 7,000円（税・サービス料、料理・フリードリンク込）
シェフズビアテラスプランC 8,500円（税・サービス料、料理・スペシャルフリードリンク込）
シェフズビアテラスプランD 10,000円（税・サービス料、料理・シャンパンフリーフロー込）
ランチビアテラスプラン 4,900円（税・料理・フリードリンク込）

- 予約方法：電話またはWEB予約 https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_631.html

- ※ シェフズビアテラスプランはディナータイム限定、2名様より承ります。（店内席もお選びいただけます）
- ※ ランチビアテラスプランはランチタイム限定・テラス限定、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。

<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





シェフズビアテラスプランA ～カジュアルに楽しむスタンダードプラン～

- ・冷やしトマトとモッツアレラチーズの屋台風サラダ ヨーグルトソース
- ・KIHACHI オリジナルソーセージのタコス ハラペーニョをきかせて
- ・叩き海老とカダイフのたこ焼き仕立て 磯の香り
- ・帆立貝と夏野菜の南イタリア風イカ焼き フレッシュハーブの香り
- ・伊達鶏のチャイニーズフリット バルサミコ醬ソース

***フリードリンク 90 分**（ビール、赤・白ワイン、カンパリ、カシス、ジン、ウイスキー、ソフトドリンク類など）

シェフズビアテラスプランB ～KIHACHI の料理をじっくり味わうボリュームプラン～

- ・冷やしトマトとモッツアレラチーズの屋台風サラダ ヨーグルトソース
- ・KIHACHI オリジナルソーセージのタコス ハラペーニョをきかせて
- ・叩き海老とカダイフのたこ焼き仕立て 磯の香り
- ・帆立貝と夏野菜の南イタリア風イカ焼き フレッシュハーブの香り
- ・伊達鶏のチャイニーズフリット バルサミコ醬ソース
- ・豚肉と夏野菜の串焼き オリエンタルハーブソース
- ・海老とガスパチョのフェデリーニ かき氷仕立て

***フリードリンク 90 分**（ビール、赤・白ワイン、カンパリ、カシス、ジン、ウイスキー、ソフトドリンク類など）

シェフズビアテラスプランC ～クラフトビールも選べるフリーフロー付きのプレミアムプラン～

- ・料理は、KIHACHI の料理をじっくり味わえる＜プランB＞と同じ内容です

***スペシャルフリードリンク 90 分**（クラフトビール2種、スパークリングワイン、自家製サングリア、ビール、赤・白ワイン、カンパリ、カシス、ジン、ウイスキー、ソフトドリンク類など）

シェフズビアテラスプランD ～シャンパンも選べるフリーフロー付きのラグジュアリープラン～

- ・料理は、KIHACHI の料理をじっくり味わえる＜プランB＞と同じ内容です

***シャンパンフリーフロー120 分**（シャンパン、クラフトビール2種、スパークリングワイン、自家製サングリア、ビール、赤・白ワイン、カンパリ、カシス、ジン、ウイスキー、ソフトドリンク類など）

※天候・仕入れの状況によって、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。

ランチビアテラスプラン ～ランチタイム・テラス席限定のプラン～

- ・イタリア産生ハムのサラダボウル フレッシュトマトのケッカソース
- ・本日の魚介のカルパッチョ シェフのおすすめスタイルで
- ・大きなスモークソーセージ
- ・伊達鶏のチャイニーズフリット バルサミコ醬ソース
- ・キハチのステーキ アップルビネガーソース
- ・海老とガスパチョのフェデリーニ かき氷仕立て

***フリードリンク 90 分**（ビール、赤・白ワイン、カンパリ、カシス、ジン、ウイスキー、ソフトドリンク類など）

※天候・仕入れの状況によって、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。

今年も開催！ 1 日限定 大人の夏祭り「シェフズサマーパーティ 2019」



過去に開催した「シェフズサマーパーティ」の様子

<開催概要>

- 開催名：シェフズサマーパーティ 2019
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催日程：神宮外苑花火大会の開催日と同日予定

◆キハチホームページ <https://www.kihachi.jp>

※ご予約方法など、詳しくはキハチホームページにて6月末頃に告知いたします。



◆キハチ 青山本店 料理長

石川泰史 (いしかわ やすふみ)

1973 年生まれ。香川県出身。

19 歳で KIHACHI に入店。10 年間に渡って「SELAN」でイタリア料理の研鑽をつむ。

その後「KIHACHI ITALIAN 新宿フラッグス店」、「KIHACHI ITALIAN 伊勢丹立川店」の料理長を経て、2013 年より「KIHACHI 青山本店」料理長に就任。熊谷喜八が信頼を寄せるシェフ。

ひとつのテーマをもとに、いつもとはちょっと違う遊び心満載の料理が楽しめる

<1 日限りのシェフズイベント>を開催するなど、様々な料理提案に定評がある。