

KIHACHI

2019年11月5日
株式会社サザビーリーグ

ズワイ蟹を“ナポレオンパイ”仕立てに！？
今年のクリスマスは、“デザートみたいな料理”を華やかなフルコースで楽しむ

2019 Dessert Styled Christmas

キハチ 青山本店：12月21日（土）～12月25日（水）

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、KIHACHIの名物スイーツにインスパイアされた華やかな新作料理で楽しむ「KIHACHIのクリスマスコース」を、12月21日（土）～12月25日（水）限定で発売します。

キハチ 高島屋横浜店、伊勢丹立川店、名古屋 JRセントラルタワーズでも、12月1日（日）～12月25日（水）の期間中、各店のシェフが考案した“デザートみたいな料理”が楽しめるクリスマスコースを実施します。



◆名物スイーツ“ナポレオンパイ”からインスパイアされた<新作料理>でコースの幕開け！

キハチ 青山本店のクリスマスは、毎年冬から春にかけてのみ発売する「KIHACHIのナポレオンパイ」や、シグネチャースイーツ「キハチトライフルロール®」など、KIHACHIの名物スイーツからインスパイアされた“デザートのような料理”が楽しめるスペシャルなコースです。

シェフがセレクトした3つの食材<トリュフ、キャビア、フォワグラ>、これからおいしい時期を迎える“ズワイ蟹”“本マグロ”や、“鎌倉人参”“紅芯大根”など旬の冬野菜とともに、ユニークで遊び心のあるキハチらしい料理で、クリスマスの華やかな雰囲気を盛り上げます。

<ご予約について> お電話、またはキハチホームページのクリスマス特設サイト<<http://bit.ly/2n95IFm>>にて承ります

◆少し早めのクリスマスには、ちょっとお得な「アーリークリスマスコース」がおすすめ！

昨年ご好評いただいた「アーリークリスマスコース」が、今年も12月9日（月）からキハチ 青山本店に登場します。ご予約の方には、キハチの料理と相性がよいボトルワイン（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



ズワイ蟹と苺、アボカドのナポレオンパイ オシェトラキャビアを添えて



牛フィレ肉とフォワグラ、冬野菜のトライフルロール トリュフ風味のコンソメを掛けて

<ランチ・ディナー>

■コース名：KIHACHI のクリスマスコース

■販売期間：12月21日（土）～12月25日（水）※ランチは要予約

■価格：13,200円（税込）

■コース内容：

- ・ズワイ蟹と苺、アボカドのナポレオンパイ オシェトラキャビアを添えて
- ・真っ赤に仕上げた本マグロのカルパッチョ 柚子香るレッドバルサミコソース
- ・手長海老、白子のサフランフリット セピアのソース 金柑のサラダ添え
- ・真鯛と茸の木の实バター焼き ソースヴェルデ
- ・牛フィレ肉とフォワグラ、冬野菜のトライフルロール トリュフ風味のコンソメを掛けて
- ・クリスマス聖夜のデザート

<キハチ 青山本店> 名物スイーツにインスパイアされた新作料理について

◆ズワイ蟹と苺、アボカドのナポレオンパイ オシェトラキャビアを添えて (写真：左上)

コースの幕開けとなる前菜は、ズワイ蟹を“ナポレオンパイ”仕立てでご用意。サクサク食感のパイに、クレーム・シャンティエに見立てた“カリフラワームース”、カスタードクリームに代わる“アボカドのポテトサラダ”をあわせて、繊細な旨みのズワイ蟹と甘酸っぱい苺を引き立てています。「KIHACHI のナポレオンパイ」にインスパイアされた、ワインやシャンパーニュとの相性も抜群の一皿です。



◆牛フィレ肉とフォワグラ、冬野菜のトライフルロール トリュフ風味のコンソメを掛けて (写真：右上)

KIHACHI のシグネチャースイーツ「キハチトライフルロール®」をイメージして考案したメイン料理は、牛肉、フォワグラ、トリュフを堪能できる贅沢な一皿。きめ細やかな肉質で旨みに優れた葡萄牛のフィレ肉で、フォワグラや冬野菜をロールケーキのように巻き上げ、上からトリュフをまといわせて香り豊かに仕上げています。



<キハチ 青山本店> アーリークリスマスコース



「アーリークリスマスコース」
予約限定スペシャルプレゼント
イメージ

<12月9日～12月20日限定> “アーリークリスマスコース” ご予約限定スペシャルプレゼント！

上記期間、アーリークリスマスコース（11,000円税込）をご予約いただいた方に、ボトルワイン（赤または白）を2名様につき1本プレゼントします。※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>

■コース名：アーリークリスマスコース

■販売期間：12月9日（月）～12月20日（金）※ランチは要予約

■価格：11,000円（税込）

■コース内容：

- ・フォワグラのソテーと栗のブリュレ トリュフを掛けて
- ・帆立貝のマリネ 梅肉ドレッシング キャビア添え
- ・香ばしく焼きあげたオマール海老の銀杏ソース
- ・真鯛の白胡麻焼き 茄子のタップナード仕立て
- ・鴨胸肉の黒胡椒焼き ベリーフルーツのマチェドニア風 ※「国産牛ロース肉」に変更の場合（+1,100円）
- ・クリスマスデザート

※コースメニューには、パン、コーヒーまたは紅茶がつきます。

※価格はすべて税込です。ディナータイムは、税込価格にサービス料として10%を頂戴します。

※メニューのアレルギー、米の産地情報につきましてはスタッフにおたずねください。

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

<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 11:30～14:30 L.O. (16:00 CLOSE)

ティータイム 14:30～16:00 L.O. (17:00 CLOSE)

ディナー 18:00～21:00 L.O. (22:30 CLOSE)

※日祝のみ 18:00～20:30 L.O. (22:00 CLOSE)

※翌日が休日の場合は平日の営業時間となります



＜キハチ 高島屋横浜店＞ ～モンブランやエクレアをイメージした料理～



滑らかなフォワグラムースのモンブラン仕立て クルミ風味の粉雪を散らして 国産牛ロース肉と冬野菜のエクレア仕立て トリュフの香り

＜ディナー＞

■コース名：クリスマスコース Ruby（ルビー）

■販売期間：12月1日（日）～12月25日（水）

■価格：11,000円（税込）

■コース内容：

- ・滑らかなフォワグラムースのモンブラン仕立て クルミ風味の粉雪を散らして
- ・キャビアを添えた下仁田ねぎのパバロアと帆立貝、ズワイ蟹のカクテル
- ・クリスマスカラーに彩られたオマール海老のポワレ
- ・こんがり焼きあげた真鯛のポワレと鮑の一皿 山葵風味のかぶのピューレと共に
- ・国産牛ロース肉と冬野菜のエクレア仕立て トリュフの香り
- ・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

※ランチ限定のクリスマスコース「Emerald（エメラルド）」9,900円（税込）もご用意しています。

アーリークリスマス予約特典 ＜12月1日～12月20日限定＞

上記期間、クリスマスコースをご予約いただいた方にボトルワイン（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 11:00～15:00 L.O.（17:00 CLOSE）※土日祝のみ 11:00～15:30 L.O.（17:00 CLOSE）
ティータイム 14:00～16:00 L.O.（17:00 CLOSE）
ディナー 17:30～21:00 L.O.（22:30 CLOSE）

＜キハチ イタリアン 伊勢丹立川店＞ ～プリンやシュークリームをイメージした料理～



生雲丹をのせたマッシュルームのプリン 香り良いトリュフのソース



牛肉とフォワグラのシュークリーム仕立て 色々ベリーを散りばめて

＜ディナー＞

■コース名：クリスマスコース Emerald (エメラルド)

■販売期間：12月1日(日)～12月25日(水) ※12/24を除く

■価格：8,800円(税込) ※12/21～12/25は、KIHACHIのクリスマスコース Ruby (ルビー) 11,000円(税込)も実施します

■コース内容：

- ・生雲丹をのせたマッシュルームのプリン 香り良いトリュフのソース
- ・真鯛、帆立貝のカルパッチョ キャビアをのせて
- ・ホロホロ鳥と冬葱のラグーソース ～タリアテッレ～
- ・牛肉とフォワグラのシュークリーム仕立て 色々ベリーを散りばめて
- ・ホワイトチョコのスープに浮かべたフォンダンショコラ 金柑のコンポートを添えて

※ランチ限定のクリスマスコース「Pearl (パール)」6,600円(税込)もご用意しています。

アーリークリスマス予約特典 <12月1日～12月20日限定>

上記期間、クリスマスコースをご予約いただいた方にボトルワイン(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 イタリアン 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 11:00～15:00 L.O. (17:00 CLOSE)

ティータイム 15:00～16:00 L.O. (17:00 CLOSE)

ディナー 18:00～21:00 L.O. (22:00 CLOSE) ※土日祝のみ 17:30～21:00 L.O. (22:00 CLOSE)



キャビアと甘海老、帆立貝のクーブ パフェに見立てて



国産牛ロース肉とトリュフ、茸のミルフィーユ仕立て

<ディナー>

■コース名：クリスマスコース Emerald (エメラルド)

■販売期間：12月1日(日)～12月25日(水)

■価格：11,000円(税込)

■コース内容：

- ・キャビアと甘海老、帆立貝のクーブ パフェに見立てて
- ・フォワグラと本マグロの一皿 マンゴーとバルサミコ、2種のソースを添えて
- ・活オマール海老のポワレ 真っ赤な山椒ソース ※「活あわびのステーキ」に変更の場合(+2,200円)
- ・ポルチーニクリームソースを敷いた金目鯛のポーピエットとこんがり焼いた室津牡蠣
- ・国産牛ロース肉とトリュフ、茸のミルフィーユ仕立て ※「黒毛和牛ロース肉」に変更の場合(+1,650円)
- ・赤と白の苺をのせたレアチーズのフィナンシェ Christmas Ver.

※ランチ限定のクリスマスコース「Pearl (パール)」7,700円(税込)もご用意しています。

※ディナータイムは、税込価格にサービス料として10%を頂戴します。

アーリークリスマス予約特典 <12月1日～12月20日限定>

上記期間、クリスマスコースをご予約いただいた方にボトルワイン(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 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 11:00～14:30 L.O. (16:00 CLOSE) ※土日祝のみ 11:00～15:00 L.O. (16:30 CLOSE)

ディナー 17:00～21:30 L.O. (23:00 CLOSE)