

KIHACHI FOOD HALL

2020年1月29日
株式会社サザビーリーグ

キハチの新業態「KIHACHI FOOD HALL」より第1弾
サクッと呑み、お茶や食事も！ブランド複合の新しいフードホールがオープン
この春、ブランド初の“グローサリービジネス”も開始

KIHACHI FOOD HALL アトレ川崎

2020年3月1日（日）NEW OPEN



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、KIHACHI の新業態ブランド「KIHACHI FOOD HALL」の1号店となる「KIHACHI FOOD HALL アトレ川崎」を、3月1日（日）にオープンします。

フランス料理をベースにジャンルにとらわれない日本発の洋食“KIHACHI 流無国籍料理”を生み出した「KIHACHI」が、創業33年目となる今年、時代とともに変わりつつある食のライフスタイルに寄り添う新業態を創ります。これまで、レストラン、パティスリー、カフェの運営を通じて“上質な美味しさ”に向き合ってきた「KIHACHI」だからこそできる、新しいフードホール。いつ、誰と行っても本物の美味しさに出会える、賑やかで楽しい食空間を提案します。

また、“グローサリービジネス”でパートナーを組む、株式会社ハーモニック（本社：新潟県三条市）のカタログギフト「ア・ラ・グルメ」（2020年3月発行）にて、贈り物にぴったりなグローサリーギフト8種を発売します。今後は、ECや限定店舗での発売も視野に入れ、順次、展開を拡大していきます。

KIHACHI ブランドの新業態「KIHACHI FOOD HALL」

- KIHACHI FOOD HALL の世界観が楽しめる1号店、「KIHACHI FOOD HALL アトレ川崎」が2020年3月1日オープン
- ブランド初となるグローサリービジネスを開始し、キハチの美味しさが自宅で楽しめるグローサリーギフトを発売
- 出店エリアにあわせた自由な発想で、気軽に立ち寄れるテイクアウトショップを、2020年初夏頃オープン予定

KIHACHI FOOD HALL



illustration: Kahoko Sodeyama

KIHACHI FOOD HALL そこには、日夜さまざまな foodie 達が集まり賑わいを見せる。
ある人は、今夜のホームパーティの食材を求めに、またある人は大切な方へのギフト選びに。自分らしさを大切に、自由きままに、肩肘張らない新しい大人の社交場のよう。あなたの暮らしに寄り添う、KIHACHI FOOD HALL の登場です。

KIHACHI FOOD HALL の世界観が楽しめる 1 号店



KIHACHI FOOD HALL

いつ行っても、誰と行っても、
本物の美味しさに出会えるところ KIHACHI FOOD HALL。
レストランのような美味しさ、パティスリーのような楽しさ、
カフェのようなカジュアルさがひとつになった KIHACHI FOOD HALL の誕生です。

3/1 NEW OPEN

- 店舗名： KIHACHI FOOD HALL アトレ川崎
- 住所： 神奈川県川崎市川崎区駅前本町 26-1 アトレ川崎 4 階
- 電話番号： 044-200-4920 (3/1 開通)
- 営業時間： 11:00~23:00 (L.O. 22:00)
[Day 11:00~15:00 / Teatime 15:00~17:00 / Night 17:00~23:00]
- 定休日： アトレ川崎に準じる
- 席数： 86 席

キハチの美味しさをご自宅で！ブランド初の“グロサリービジネス”

KIHACHI 総料理長 岩城節也監修の塩麹ソースを合わせたローストビーフや、キハチオリジナルのドレッシング、様々なシャルキュトリーなどを展開。2020 年夏には、KIHACHI オリジナルスープセットやワイン各種（スパークリング、赤、白）、コーヒーなども発売予定です。自宅に友人を招いて料理をふるまう時や、大切な方への贈り物に。



2020 年 3 月展開：グロサリーギフト商品イメージ

===== KIHACHI FOOD HALL の世界観を描いたイラストが、グロサリーギフトのパッケージや店内装飾に！ =====

◆そで山かほ子 / イラストレーター

1978 年新潟県生まれ、東京都在住。安西水丸塾受講。チョコレートが溶けたいにアクリル絵の具をたっぷり塗った作品や、独特のタッチの線画が特徴。2013 年よりフリーランスのイラストレーターとして、広告・雑誌・書籍などのイラストレーションを中心に、幅広く活躍中。http://sodekaho.com



Appetizer Platter KIHACHI 自慢の前菜盛り合わせを囲んで、サクッと乾杯！

KIHACHI の前菜盛り合わせ (6 種)	2 人前	1,800 円
手羽先のフリット KIHACHI 秘伝のスパイスで (2piece)		460 円
3種の茸とベーコンのキッシュ		650 円
美味しい食感 フライドポテト		680 円
Fish&Chips KIHACHI スタイル		800 円
トマトとモッツアレラチーズの熱々グラタン アンチョビガーリックソース		900 円

Grilled Meat 驚くほど柔らかくてジューシー！キハチセレクトの肉をこだわりの焼き加減で

肉料理 4 種盛り合わせ (黒毛和牛肉 100g+三元豚 100g+大山どり 100g +ソーセージ 2 本)	3,300 円
肉料理 3 種盛り合わせ (黒毛和牛肉 100g+三元豚 100g+大山どり 100g)	2,800 円
肉料理 2 種盛り合わせ (黒毛和牛肉 100g+三元豚 100g または大山どり 100g)	2,300 円

Piatto unico あれも、これも食べたいあなたにおすすめ！パスタと主菜を両方楽しめる満足プレート

ピアットユニコ (モッツアレラチーズと茄子のトマトスパゲッティ+大山どりのグリル)	1,900 円
※ミニサラダ+スープ+コーヒーまたは紅茶	

Wine & Sour KIHACHI のソムリエがセレクトしたボトルワインが断然おトク！シェフ特製オリジナルサワーも

ボトルワイン各種 (スパークリング、赤、白)	all 2,500 円
グラスワイン各種 (スパークリング、赤、白、ロゼ)	all 500 円
レモンサワー 皮ごとレモンのグラニテのせ	600 円
ライムサワー 皮ごとライムのグラニテのせ	600 円

Sweets 定番人気のスイーツはもちろん、今しか味わえない季節限定スイーツも

キハチトライフルロール®	800 円
こだわり卵の大きなプリン	800 円
バスクチーズケーキ	800 円
KIHACHI のナポレオンパイ [14:00～数量限定]	1,200 円

Coffee & Beverages スイーツにあうドリンクのほか、国産のじゃばらを使用した爽やかなソーダも

コーヒー	600 円
コールドブリューコーヒー (Iced)	600 円
じゃばらハニーソーダ	600 円
信州産 白桃ジュース 千曲の滴	600 円

※価格はすべて税別です。上記のほかにもメニューを多数ご用意しています。季節や時間帯により、メニューが変わります。

KIHACHI について



本物をいつも身近に。

ジャンルや常識にとらわれることなく、吟味した素材のおいしさを最大限に引き出すベストな方法を選ぶ。

その発想の自由さこそが KIHACHI 流です。それを追求していくため、

「素材」「コミュニケーション」「ホスピタリティ」「オリジナリティ」という4つの価値をいつも大切にしてきました。

KIHACHI が創り出す、新たな感動と喜びをどうぞお楽しみください。



Restaurant KIHACHI

納得のいくものを求めて産地に赴き、選び抜いた素材を、自由な発想とアイデアで最高のひと皿に仕上げます。おいしさにジャンルや国籍はありません。それが、KIHACHI の原点。食の新しい発見と、楽しさと、豊かさが、ここに 있습니다。キハチ 青山本店のほか、名古屋、横浜、立川で店舗を展開中。



patisserie KIHACHI

四季折々の、いちばんおいしい素材を、いちばんおいしいときに。自由な発想とアイデアが詰まった、レストランのデザートから生まれた patisserie KIHACHI。スイーツの新しい発見と、楽しさと、喜びが、ここに 있습니다。パティスリー キハチ アトレ恵比寿のほか、東京駅、羽田空港などで店舗を展開中。



KIHACHI CAFÉ

旬の素材のおいしさを盛り込んだサラダやサンドイッチやスイーツ、そして香り豊かなコーヒー。レストランから生まれた KIHACHI CAFÉ で、優雅なひとときをお過ごしください。キハチ カフェ 日比谷ジャンテのほか、浦和、千葉、横浜、福岡、北九州、広島、名古屋で店舗を展開中。

<ホームページ> <https://www.kihachi.jp/>

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