

## KIHACHI

2020年2月4日  
株式会社サザビーリーグ

テラス席で満開の桜を眺めながら、  
桜色の「お花見弁当」とロゼスパークリングで、少し早めのお花見気分！  
“桜海老パスタ”など、春の味わいが勢揃い

## SAKURA テラスプラン

3月10日（火）～4月23日（木）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、桜をテーマにしたお花見弁当スタイルの料理と桜色のロゼスパークリングを楽しむ「SAKURA テラスプラン」を、3月10日（火）から4月23日（木）まで、テラス席・ディナー限定で開催します。



お花見弁当 SAKURA 前菜 6品イメージ

春の訪れを告げるお花見シーズンに合わせて、桜をテーマにしたスペシャルプランがテラス席・ディナー限定で登場します。まずは、桜色のロゼスパークリングで乾杯した後、満開の桜と春の息吹を感じる様々な料理を詰めこんだ桜色の「お花見弁当 SAKURA 前菜 6品」とともに、少し早めのお花見気分を楽しんで。メイン料理まで堪能できるフリードリンク付きのボリュームプランなど計3種類のプランをご用意しました。SAKURA テラスプランに登場する「桜海老とガーリックスパラウトのピリッと辛いアラビアータスパゲッティ」は、ランチタイムでもお楽しみいただけます。

また、3月18日（水）～3月31日（火）までの期間限定で、テラスに“桜”が登場。外苑いちよう並木のキハチ青山本店だけに現れる満開の桜を眺めながら、この時期にしか味わえない贅沢なひとときをお過ごしください。

そのほか、高島屋横浜店や伊勢丹立川店でも、2月25日（火）から4月27日（月）までの期間、満開の桜をイメージした特別コース「Spring SAKURA Course」を展開します。

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](mailto:press@ivy-company.jp)



SAKURA テラスプラン B C 料理集合イメージ

- 開催名：SAKURA テラスプラン
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催期間：2020年3月10日（火）～4月23日（木）
- 価格：SAKURA テラスプラン A 5,500円（税・サービス料、料理・乾杯ロゼスパークリング込）  
SAKURA 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 90分込）  
SAKURA 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 120分込）
- 予約方法：電話またはWEB予約（[https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe\\_722.html](https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_722.html)）

※ 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。

## SAKURA テラスプラン A ～お花見にちなんだオードブルを楽しむ～

- 乾杯 ロゼスパークリングワイン（グラス）
- お花見弁当 SAKURA 前菜 6品
  - ・ルビー色のゼリーと生雲丹を浮かべた冷製ヴィシソワーズ
  - ・天使の海老 桜色の道明寺粉揚げ 苺のサンタフェソース
  - ・ズワイ蟹とカリフラワーのムース ピンクグレープフルーツ添え
  - ・桜でスモークして軽く炙ったサーモンと春キャベツの一皿 柚子バターソース
  - ・本日の魚介のカルパッチョ 苺のラヴィゴットソース
  - ・桜色のクロックムッシュ 生ハム、モッツアレラチーズ、トマト
- 桜海老とガーリックスプラウトのピリッと辛いアラビアータスパゲッティ

## SAKURA テラスプラン B ～メインディッシュまでしっかりと楽しむ～

- 乾杯 ロゼスパークリングワイン（グラス）
- お花見弁当 SAKURA 前菜 6品
  - ・ルビー色のゼリーと生雲丹を浮かべた冷製ヴィシソワーズ
  - ・天使の海老 桜色の道明寺粉揚げ 苺のサンタフェソース
  - ・ズワイ蟹とカリフラワーのムース ピンクグレープフルーツ添え
  - ・桜でスモークして軽く炙ったサーモンと春キャベツの一皿 柚子バターソース
  - ・本日の魚介のカルパッチョ 苺のラヴィゴットソース
  - ・桜色のクロックムッシュ 生ハム、モッツアレラチーズ、トマト
- 桜海老とガーリックスプラウトのピリッと辛いアラビアータスパゲッティ
- 鴨肉の黒胡椒焼き フォワグラと共に 苺とフランボワーズバルサミコのソースで
- フリードリンク 90分

## SAKURA テラスプラン C ～ロゼビールなど種類豊富なフリードリンクを楽しむ～

- お花見弁当 SAKURA 前菜 6 品
  - ・ルビー色のゼリーと生雲丹を浮かべた冷製ヴィシソワーズ
  - ・天使の海老 桜色の道明寺粉揚げ 苺のサンタフェソース
  - ・ズワイ蟹とカリフラワーのムース ピンクグレープフルーツ添え
  - ・桜でスモークして軽く炙ったサーモンと春キャベツの一皿 柚子バターソース
  - ・本日の魚介のカルパッチョ 苺のラヴィゴットソース
  - ・桜色のクロックムッシュ 生ハム、モッツアレラチーズ、トマト
- 桜海老とガーリックスプラウトのピリッと辛いアラビアータスパゲッティ
- 鴨肉の黒胡椒焼き フォワグラと共に 苺とフランボワーズバルサミコのソースで
- スペシャルフリードリンク 120 分

※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。

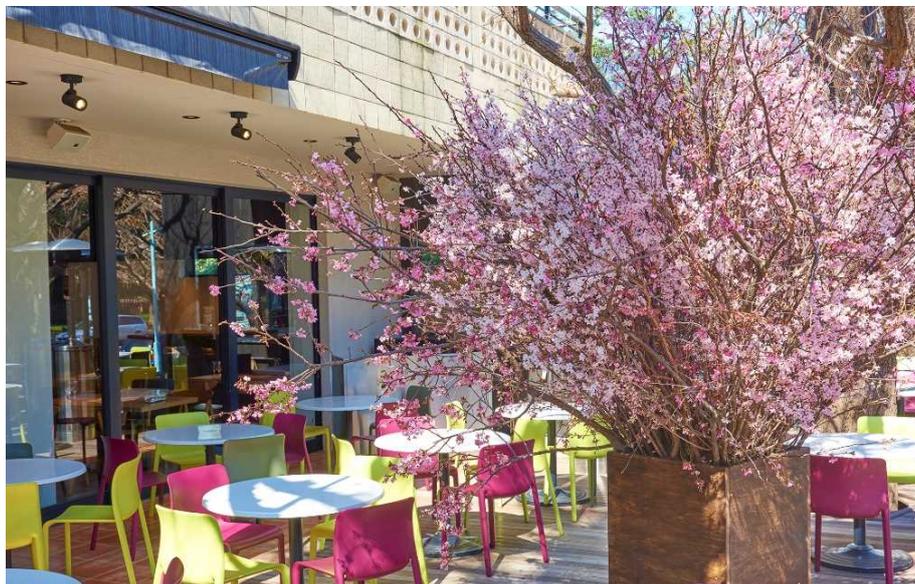
### <フリードリンク 90 分>

ロゼワイン、ビール、赤・白ワイン、カシス、カンパリ、ジン、ウイスキー、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、烏龍茶、ジンジャーエール、コーラ

### <スペシャルフリードリンク 120 分>

ロゼビール (ヒューガルテン)、クラフトビール 2 種類、スパークリングワイン (ロゼ・白)、自家製ホットワイン (赤・白)、ロゼワイン、ビール、赤・白ワイン、カシス、カンパリ、ジン、ウイスキー、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、烏龍茶、ジンジャーエール、コーラ

## 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

※テラス席の桜は、3月18日(水)～3月31日(火)の期間限定でお楽しみいただけます



レストランならではの作りたてを味わう、季節限定 KIHACHI のパイシリーズ。4月からは、“キハチトライフルロール®”からインスパイアを受けて生まれた「KIHACHI のエリザベスパイ」が春限定で登場します。パイ生地の食感が大切なため、作り置きができず、数量限定の商品です。ぜひ、作りたて、できたての味わいをお楽しみください。



### 春限定

- 商品名：KIHACHI のエリザベスパイ
- 価格：<1カット> 1,320円（税込）
- 販売期間：2020年4月1日（水）～5月31日（日）終日ご注文可能
- 商品説明：レストランならではの季節限定パイシリーズ。  
サクサクのパイ生地で、フレッシュフルーツ5種（いちご、バナナ、キウイ、パパイア、マンゴー）と特製ディプロマットクリーム※、生クリームを重ね合わせることで生まれる酸味と甘み、パイ生地の食感による絶妙なバランスが特徴です。

※ディプロマットクリーム・・・カスタードクリームと生クリームを合わせたもの

※作り置きができないため、数量限定となります。

※お食事の席予約の際、あわせてご予約ください。（デザートのみのご予約は承っておりません）

※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。

※ランチコースのデザートをプラス料金で<KIHACHI のエリザベスパイ>に変更することができます。

デライトコース +770円（税込） / プレジャーコース&キハチのベーシックコース +550円（税込）

※ディナータイムは、上記の<1カット>税込価格に、サービス料として10%を頂戴します。

## キハチ 高島屋横浜店 「Spring SAKURA Course」



### <ランチ・ディナー>

- コース名：Spring SAKURA Course
- 販売期間：2020年2月25日（火）～4月27日（月）
- 価格：8,800円（税込）※パン、コーヒーまたは紅茶付き
- コース内容：
  - ・ホタルイカと空豆のフリット 桜海老のソース
  - ・オマール海老とアスパラガス、苺のサラダ仕立て 桜風味のヴィンコットソース
  - ・レアに仕上げた桜鱈のポワレ ポーチドエッグ添え
  - ・葡萄牛フィレ肉と原木椎茸のグリル 新牛蒡とシャンピニオンのピューレ 桜の木に見立てて
  - ・ミルクジェラートを忍ばせた KIHACHI 風苺大福

### <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	11:00～15:00L.O.	(17:00 CLOSE)
※土日祝	11:00～15:30L.O.	(17:00 CLOSE)
ティータイム	14:00～16:00L.O.	(17:00 CLOSE)
ディナー	17:30～21:00L.O.	(22:30 CLOSE)
- 定休日：高島屋横浜店に準じる

## キハチ 伊勢丹立川店 「Spring SAKURA Course」



### <ランチ>

- コース名：Spring SAKURA Lunch Course
- 販売期間：2020年2月25日（火）～4月27日（月）
- 価格：3,900円（税込）※自家製フォカッチャ、コーヒーまたは紅茶付き
- コース内容：
  - ・桜香るサヨリのカルパッチョ 梅と桜大根の赤いラヴィゴットソース
  - ・北寄貝と桜の花のスパゲッティ カラスミのアクセント
  - ・岸さんの選んだ豚ロース肉のスモークステーキ 桜舞い散るお花見に見立てて
  - ・新食感のティラミス ～Sakura Version～

### <ディナー>

- コース名：Spring SAKURA Dinner Course
- 販売期間：2020年2月25日（火）～4月27日（月）
- 価格：6,000円（税込）※自家製フォカッチャ、コーヒーまたは紅茶付き
- コース内容：
  - ・桜香るサヨリのカルパッチョ 梅と桜大根の赤いラヴィゴットソース
  - ・北寄貝と桜の花のスパゲッティ カラスミのアクセント
  - ・桜風味のリゾットにのせたオマール海老のカダイフフリット
  - ・岸さんの選んだ豚ロース肉のスモークステーキ 桜舞い散るお花見に見立てて
  - ・新食感のティラミス ～Sakura Version～

### <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	11:00～15:00L.O.	(16:00 CLOSE)
ティータイム	15:00～16:00L.O.	(17:00 CLOSE)
ディナー	18:00～21:00L.O.	(22:00 CLOSE)
※土日祝	17:30～21:00L.O.	(22:00 CLOSE)
- 定休日：伊勢丹立川店に準じる