

### テラスでライトアップされた満開の桜を楽しめる 「SAKURA Terrace」

3月3日（木）より、青山本店で開催

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森正督）が運営するキハチでは、3月3日（木）より、青山本店でライトアップされた満開の桜を楽しめる「SAKURA Terrace」を開催します。また、伊勢丹立川店、伊勢丹相模原店でも桜をテーマにしたフェアを実施します。



キハチ 青山本店「SAKURA Terrace」

「SAKURA Terrace」は、通常は予約をお受けしていないテラス席を期間限定で開放し、ライトアップされた桜を眺めながら、シェフ石川泰史による春の食材を使った特別コースが楽しめる企画です。テラスには、4月15日まで桜がディスプレイされ、いつものお花見とは違う、春の集いを演出します。

また、3月3日から伊勢丹立川店で、3月24日からは伊勢丹相模原店でも、桜鯛や桜海老、春野菜など春の食材を使い、各店のシェフが考案した“満開の桜”をイメージした特別コースが楽しめる「Spring “SAKURA” Fair」が、はじまります。

ともに、レストランならではの桜のお花見気分が楽しめる春限定のスペシャル企画です。

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 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

## SAKURA Terrace 概要

- 開催名：SAKURA Terrace Plan（サクラテラスプラン）
- 開催店舗：キハチ 青山本店  
〒107-0061 東京都港区北青山 2-1-19
- 電話番号：03-5785-3641
- 実施期間：3月3日（木）～4月30日（土）  
※ 桜は4月15日（金）までの展示です。
- 実施時間：ディナータイム ※2名様より
- 価格：5,000円（税・サービス料込）
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/1m7PWng>

### <メニュー>

本日の一口スープ

季節のフルーツとほろ苦野菜、ハーブ、イタリア産の生ハムのピアードサラダ

桜海老と春キャベツのペペロンチーノスパゲッティ

本日の鮮魚の網焼き 春野菜のバジル風味のグリヴィッシュソース

豚ロース肉のグリル シェフのスタイルで

### <営業時間>

1階

ランチ 11:30～14:30（ラストオーダー）

ティータイム 14:30～17:00（ラストオーダー） 17:30（クローズ）

ディナー 18:00～21:30（ラストオーダー） 23:00（クローズ）

※ 日・祝のみ 18:00～20:30（ラストオーダー） 22:00（クローズ）

2階

ランチ 11:30～14:30（ラストオーダー） 16:00（クローズ）

ディナー 18:00～21:30（ラストオーダー） 23:00（クローズ）

※ 日・祝のみ 18:00～20:30（ラストオーダー） 22:00（クローズ）

※桜の開花状況により、期間中でも桜がご覧いただけない場合があります。詳しくは店舗までお問合せください。

※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。

※食材の仕入れによってメニュー内容が変更になる場合がございます。

■その他：HP <http://www.kihachi.jp> / Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>



## Spring “SAKURA”Fair 概要

- 開催名：Spring “SAKURA” Fair (スプリング “サクラ” フェア)
- 開催店舗：キハチ イタリアン 伊勢丹立川店  
〒190-0012 東京都立川市曙町 2-5-1 伊勢丹立川店 8階
- 電話番号：042-548-2931
- 実施期間：3月3日(木)～4月20日(水)
- 実施時間：ランチ・ディナータイム
- 価格：5,940円(税込)
- 予約方法：電話またはWEB予約  
ランチ <http://bit.ly/1RbrZXt>  
ディナー <http://bit.ly/1QKN34j>

### <メニュー>

チリエージョ (桜カクテル)

桜鯛のカルパッチョ 紅芯大根ドレッシング

自家製グアンチャーレと春野菜のミネストローネ

桜海老と春キャベツのペペロンチーノスパゲッティ サクサクパン粉のアクセント

イベリコ豚ロース肉の網焼き 桜塩、タップナード添え

ビアンコマンジャーレと桜風味のジェラート グレープフルーツのソース

自家製フォカッチャ



### <営業時間>

ランチ 11:30～15:00 (ラストオーダー)

ティータイム 15:00～17:00

ディナー 18:00～21:00 (ラストオーダー) 22:00 (クローズ)

※ 土・日・祝のみ 17:30～21:00 (ラストオーダー) 22:00 (クローズ)

## Spring “SAKURA”Fair 概要

- 開催名：Spring “SAKURA” Fair (スプリング “サクラ” フェア)
- 開催店舗：キハチ 伊勢丹相模原店  
〒252-0303  
神奈川県相模原市南区相模大野 4-4-3 伊勢丹相模原 本館 7階
- 電話番号：042-740-5301
- 実施期間：3月24日(木)～4月10日(日)
- 実施時間：ディナータイム
- 価格：5,400円(税込)
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/1BQDLfP>

### <メニュー>

オリジナルカクテルで乾杯

ぶつ切りダコと若布のサラダ 梅味噌ドレッシング 大葉の香り

小海老と菜の花のペペロンチーノスパゲッティ カリッと揚げた桜海老を散らして

桜の香りでふっくらと蒸しあげた真鯛の青海苔イクラソース

桜チップで軽くスモークした牛リブロースのロースト グリーンペッパーソース

ピスタチオとホワイトチョコのカッサータ 桜のジュレと共に

自家製フォカッチャ



### <営業時間>

ランチ 11:00～15:00 (ラストオーダー)

ティータイム 15:00～17:30

ディナー 18:00～21:00 (ラストオーダー) 22:00 (クローズ)

※ 土・日・祝のみ 17:30～21:00 (ラストオーダー) 22:00 (クローズ)