

“上質な美味しさ”をコンセプトにした日比谷シャンテ店で
アルコールと共に楽しむシェフの一皿料理がスタート

“Chef's オツマミ Dish”

12月7日（木）から発売

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）が運営するキハチカフェ 日比谷シャンテ店では、アルコールと共に楽しむシェフの一皿料理 “Chef's オツマミ Dish” を12月7日（木）からスタートします。



“Chef's
オツマミ Dish”
集合イメージカット

同店は10月6日にオープンし、世界各国の“ごはん”料理をフレンチベースの料理人がアレンジする新感覚“世界のごはん”や野菜・フルーツをたっぷり使ったスムージーが人気です。今回、平日の夜限定で、ビールやワイン、お店自慢のレモンサワーなどアルコールと共に楽しむシェフの一皿料理 “Chef's オツマミ Dish” がスタートします。

一晩マリネして低温で火を入れることでしっとりとした味わいになる「豚フィレ肉の自家製ハム」やスペイン産ムール貝やハマグリ、アサリをみりん、胡麻油、ブイヨンで味付けし、紹興酒がほのかに香る「ムール貝、ハマグリ、アサリの紹興酒蒸し」、サクサクに揚げた甘海老に12種のキハチ秘伝のスパイスが絶妙な味わいの「甘海老のフリット キハチ特製スパイスで」など9種の小皿料理が登場します。アルコールは、皮付きのレモンと蜂蜜をグラニテにしてトッピングした「レモンサワー 皮ごとレモンのグラニテのせ」がおすすめ。

会社帰りに、映画・観劇の後に、おひとりで、仲の良い友人と・・・いろいろなシーンでお使いください。

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

アルコールと共に楽しむシェフの一皿料理“Chef's オツマミ Dish”

フェア名：“Chef's オツマミ Dish”

日 時：12月7日（木）～

平日 16：00～21：00（L.O. 20：30）※月のみ 16：00～20：00（L.O. 19：30）

フェア内容：平日の夕方限定、ビールやワインと共に楽しむシェフの一皿料理がスタートします。

キハチ カフェ 日比谷シャンテで人気の“世界のごはん”カテゴリーから派生した“Chef's オツマミ Dish”をアルコールと共に楽しみください。



◆1 フード&1 ドリンクセット 1,200 円（税込）

以下のメニューの中から

お好きな1フード(A、B どちらでも)、1ドリンクをお選びください。

※写真は「プリプリ小海老と茸のアヒージョ」、「レモンサワー 皮ごとレモンのグラニテのせ」



◆2 フード&1 ドリンクセット 1,800 円（税込）

以下のメニューの中から

お好きな2フード(A、B から各1品)、1ドリンクをお選びください。

※写真は「ムール貝、ハマグリ、アサリの紹興酒蒸し」、「サーモンとアボカドのサラダ キヌアドレッシング」、「ライムサワー 皮ごとライムのグラニテのせ」

<フード>

(A)

- ・サーモンとアボカドのサラダ キヌアドレッシング 650 円
- ・パクチーサラダ シャンパンドレッシング 650 円
- ・ポテトフライ スパイスティップソース 650 円
- ・豚フィレ肉の自家製ハム 650 円

(B)

- ・ムール貝、ハマグリ、アサリの紹興酒蒸し 800 円
- ・野菜のスペイン風グラタン 800 円
- ・ぶつ切りスモークチキンのロースト 800 円
- ・甘海老のフリット キハチ特製スパイスで 800 円
- ・プリプリ小海老と茸のアヒージョ 800 円

<ドリンク>

- ・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
- ・赤ワイン 650 円
- ・白ワイン 650 円
- ・ハートランド M 650 円
- ・カンパリソーダ 600 円
- ・ウォッカソーダ 600 円
- ・自家製ジンジャエール（ノンアルコール） 650 円
- ・津軽完熟りんごジュース（ノンアルコール） 650 円

※全て単品税込み価格

～料理人がプロデュースする 新 KIHACHI CAFÉ～
テーマは「上質な美味しさ」

必要以上に飾りたてたり、流行を追い求めすぎるようなそんな表面的な華やかさではなく、要らないものを削ぎ落とし、本質だけを丁寧に磨いた「本当に美味しいもの」。

そこに技と遊び心のスパイスを添える、これが KIHACHI が考える上質のあり方。

そんな料理人ならではの考えをそのままに、レストランにわざわざ出向かなくても、あなたのライフスタイルの様々なシーンでいつも近くに寄り添う、今までの KIHACHI にもなかった「手に届く上質な美味しさ」がここに 있습니다。



～いつも食べたい Chef's Dish～

料理人がプロデュースする新しい KIHACHI CAFÉ は、いつ来てもあなたの気分ぴったりの食事をご用意します。

世界各国の“ごはん”料理をフレンチベースの料理人がアレンジする新感覚「世界のごはん」。

KIHACHI 秘伝のスパイスを使ったトレンドのボリューム満点サンドイッチは、レストランでは味わえない一品に。

熱々の美味しい香りを客席で楽しんでいただく演出は、まさに料理の本質が分かる料理人だからこそその変化球。

できるだけ野菜をたっぷり、そして女性に“ごはん”を躊躇なく思う存分食べてほしい、そんな料理人の想いを込めたカフェ飯を超えるシェフズディッシュをどうぞ召し上がれ。

店舗詳細

- 店舗名：キハチ カフェ 日比谷シャンテ
- 住所：東京都千代田区有楽町 1-2-2 日比谷シャンテ 1階
- 電話番号：03-6273-3111
- 営業時間：月・日 11:00～20:00 (L.O. 19:30)
火～土 11:00～21:00 (L.O. 20:30)
※12月7日(木)から営業時間が変更になります
- 定休日：日比谷シャンテに準じる
- 総面積：39.7坪
- 席数：52席



<その他>

キハチホームページ

<http://www.kihachi.jp/>

キハチ Instagram

https://www.instagram.com/kihachi_official/

