

KIHACHI

2017年12月12日
株式会社サザビーリーグ

ラクレットチーズをかける熱々ブイヤベースリゾットや
トリュフ×チーズエスプーマフォンデュなど11種のチーズが楽しめる

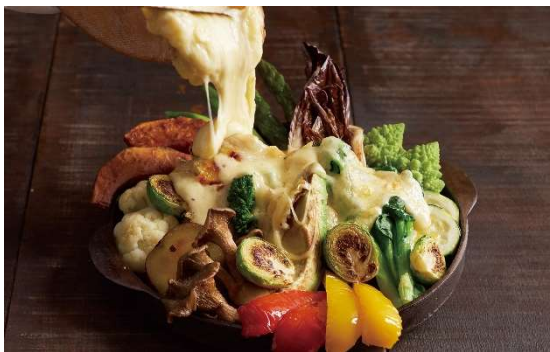
熱々チーズメニュー

2018年1月10日（水）からスタート

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、熱々チーズメニューを2018年1月10日（水）から発売します。



左：「熱々！スパイシーブイヤベースリゾット
ラクレットチーズ掛け」



右上：「熱々！キハチの温野菜 トリュフ香るふわとろチーズエスプーマフォンデュ」
右下：「牛肉のチーズカツレツココットロースト 濃縮葡萄のソース」

ランチタイム・テラス席限定で登場する「熱々！スパイシーブイヤベースリゾット ラクレットチーズ掛け」は、世界各国のスパイスや調味料を独自の配合で作るキハチ特製スープに、海老やムール貝、タコなどの魚介とトマトベースのラタトゥイユと一緒に合わせたリゾット仕立てにしました。熱々の石鍋でスパイシーなリゾットをまずはお召し上がりいただき、途中でトロトロのラクレットチーズを加えて、まろやかなチーズの味を楽しむ2度美味しい新感覚リゾットです。

ディナータイム限定で登場する「～食べられるチーズは全部で11種類～Cheese!Cheese!!Cheese!!!」は、熱々の「オニオングラタンスープ」から始まり、18種の温野菜に熱々のラクレットチーズを掛けて、コンテ、エメンタルなど5種のチーズをつかったふわとろチーズでディップする「熱々！キハチの温野菜 トリュフ香るふわとろチーズエスプーマフォンデュ」、牛肉のチーズカツレツをココットローストにして、削りたてのテット・ド・モワヌチーズをたっぷりかける「牛肉のチーズカツレツココットロースト 濃縮葡萄のソース」が楽しめるコース仕立てのスペシャルプランです。

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 広報

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

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

ランチタイム・テラス席限定！ラクレットチーズをかける熱々バイヤベースリゾット

- 商品名：熱々！スパイシーバイヤベースリゾット ラクレットチーズ掛け
- 価格：1,800円（税込）
※ひとくちジェラート、コーヒーまたは紅茶付き
- 開催期間：2018年1月10日（水）～3月9日（金）
※ランチタイム・テラス席限定
- 商品説明：世界各国のスパイスや調味料を独自の配合で作るキハチ特製スープに、海老やムール貝、タコなどの魚介とトマトベースのラタトゥイユと一緒に合わせたリゾット仕立てにしました。熱々の石鍋でスパイシーなリゾットをまずはお召し上がりいただき、途中でトロトロのラクレットチーズを加えて、まるやかなチーズの味を楽しむ、2度美味しい新感覚リゾットをどうぞ召し上がれ。
※テラス席はストーブなど設置し温かくお過ごしいただけます。



ディナータイム限定 ～食べられるチーズは全部で 11 種類～Cheese!Cheese!!Cheese!!!

<プラン概要>

- 商品名：～食べられるチーズは全部で 11 種類～Cheese!Cheese!!Cheese!!!
- 価格：プラン A 5,500円／プラン B 6,500円／プラン C 7,500円（税・サービス料込）
- 開催期間：2018年1月10日（水）～3月31日（土）
※ディナータイム限定、2名様からご予約を承ります。
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2iUDw3L>
- 商品説明：コクのあるチーズのとろける感触や食欲をそそる香ばしさ、そして思わずワインが進む芳醇な香り、そんなチーズの魅力全てが味わえるスペシャルプランが今年も登場。熱々のオニオングラタンスープから始まり、18種の温野菜に熱々のラクレットチーズを掛けて、コンテ、エメンタールなど5種類のチーズを使った“ふわとろチーズ”でディップする「熱々！キハチの温野菜 トリュフ香るふわとろチーズエスプーマフォンデュ」、メインには牛肉のチーズカツレツをココットローストにして、削りたてのテット・ド・モワンスチーズをたっぷりかけた「牛肉のチーズカツレツココットロースト 濃縮葡萄のソース」、スカモルツァ、タレツジョ、モツァレラなど「5種類のチーズを使ったメパスタ」をお楽しみ下さい。



「熱々！キハチの温野菜 トリュフ香る
ふわとろチーズエスプーマフォンデュ」



「牛肉のチーズカツレツココットロースト 濃縮葡萄のソース」



「オニオングラタンスープ」



「ズワイ蟹とアボカドの包み焼き
シンガポール風」



「5種類のチーズを使ったメパスタ」

■プラン A 内容：

- ・オニオングラタンスープ
- ・熱々！キハチの温野菜 トリュフ香るふわとろチーズエスプーマフォンデュ
- ・牛肉のチーズカツレツココットロースト 濃縮葡萄のソース
- ・苺とマスカルポーネのティラミス
- ・フリードリンク 90分制 ※ストーブを完備したテラス席ご利用のお客様は 150分制

■プラン B 内容：

- ・オニオングラタンスープ
- ・熱々！キハチの温野菜 トリュフ香るふわとろチーズエスプーマフォンデュ
- ・ズワイ蟹とアボカドの包み焼き シンガポール風
- ・牛肉のチーズカツレツココットロースト 濃縮葡萄のソース
- ・5種類のチーズを使ったメパスタ
- ・KIHACHI のナポレオンパイ
- ・フリードリンク 90分制 ※ストーブを完備したテラス席ご利用のお客様は 150分制

■プラン C 内容：

- ・オニオングラタンスープ
- ・熱々！キハチの温野菜 トリュフ香るふわとろチーズエスプーマフォンデュ
- ・ズワイ蟹とアボカドの包み焼き シンガポール風
- ・牛肉のチーズカツレツココットロースト 濃縮葡萄のソース
- ・5種類のチーズを使ったメパスタ
- ・KIHACHI のナポレオンパイ
- ・スパークリングワインやホットカクテルが飲めるフリードリンク 120分制 ※テラス席ご利用のお客様は 180分制

1日限定のイベント「CHEF'S TABLE～チーズの世界～」

<イベント概要>

- 開催名：CHEF'S TABLE ～チーズの世界～
- 価格：お一人様 9,720円（税・サービス料込）※コース料理、フリーワイン
- 開催期間：2018年1月18日（木）19:00～21:30 ※受付 18:30～
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2A9RI2F>
- 内容：シェフ石川がこの時期注目している食材にフォーカスした、1日限りのシェフズテーブル第6弾はチーズがテーマ。熟成具合によって味わいが変わるチーズや世界3大ブルーチーズの食べ比べから始まり、話題のブッラータやラクレットなど個性溢れるチーズ料理も登場。食べられるチーズは全部で10種類。寒い冬にぴったりのトロトロチーズを思う存分味わってみませんか。



<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 11:30～16:00 (L.O. 14:30)
ティータイム 14:30～17:00 (L.O. 16:30)
ディナー 18:00～23:00 (L.O. 21:30)
※下記の冬季期間、ディナータイムを変更いたします
2018年1月2日（火）～3月31日（土）
18:00～22:30 (L.O. 21:00)
※日・祝のみ 18:00～22:00 (L.O. 20:30)
※翌日が休日の場合は平日の営業時間にて営業いたします。
- 定休日：年末年始 ※12月31日（日）、2018年1月1日（月）は休み

