

KIHACHI

2019年9月5日
株式会社サザビーリーグ

黄金に色づくいちょう並木沿いのテラス席で
ハイティースタイルで楽しむシャンパンフリーフロー

いちょう並木でシャンパンを！

10月1日（火）～12月8日（日）

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、秋のいちょうシーズンをシャンパンとキハチの料理で心ゆくまで楽しむ毎年好評の「シャンパンテラス」を、2019年10月1日（火）から12月8日（日）まで開催します。



シャンパンいちょう並木テラスプラン A

●黄金色に輝く146本のいちょう並木を眺めながら、シャンパンを楽しむ

都内屈指の黄葉スポット＜神宮外苑いちょう並木＞に本店を構えるレストラン「KIHACHI」。今年の「シャンパンテラス」では、気分やシーンにあわせて自由に選べる5種類のプランをご用意しました。

●華やかな“スイーツ”ように、ティースタンドに前菜を盛りつけてサーブ

女性同士でシャンパンを囲む華やかなシーンにぴったりなのは、スイーツのように盛り付けた前菜7品をティースタンドでサーブする「シャンパンいちょう並木テラスプランA」。秋の味覚が楽しめる「栗のクレームブリュレ フォワグラのソテーと共に」、「ポルチーニのアランチーニ トリュフのクリームソース添え」など、色とりどりの前菜をシャンパンのフリーフローとともに心ゆくまでお楽しみいただけます。

●世界のハイクラスに認められた最高級のシャンパーニュ・メゾン「キャティア」

果物のジャムのように熟した香りや、はちみつ、ブリオッシュ、ドライフルーツのアロマが特徴的な「キャティア アンティークプルミエ・クリュ」との素晴らしいマリージュをテラス席でご堪能ください。

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 / MAIL press@ivy-company.jp

気分やシーンにあわせて自由を選べる「シャンパンテラス」



<開催概要>

- 開催名：いちょう並木でシャンパンを！
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催期間：10月1日（火）～12月8日（日）
- 価格：

シャンパンいちょう並木テラスプランA	10,000円（税・前菜7品・シャンパンフリーフロー込）
シャンパンいちょう並木テラスプランB	5,500円（税・コース料理・乾杯シャンパン込）※10/1～11/15限定
シャンパンいちょう並木テラスプランC	7,500円（税・コース料理・乾杯シャンパン・フリードリンク込）
シャンパンいちょう並木テラスプランD	8,800円（税・前菜4品・シャンパンフリーフロー込）
シャンパンフリーフロープラン	5,800円（税・シャンパンフリーフロー）

- 予約方法：電話またはWEB予約 (<https://www.kihachi.jp/>)

※価格はすべて消費税（10%）込みです。

※ディナータイムは上記価格にサービス料として10%頂きます。

※ご予約は前日まで、2名様より承ります。

※ご希望により、店内・テラス席をお選びいただけます。

※テラス席をご予約で当日雨天の場合は、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が、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。

世界のハイクラスに認められた最高級のシャンパーニュ・メゾン「キャティア」



キャティアのシャンパーニュに使用されるぶどうが育まれるのは、シャンパーニュで最も有名な地域であるモンターニュ・ド・ランス地区。ホテル・リッツカールトンのハウスシャンパン、フランスの名店マキシム・ド・パリでのプライベートシャンパンをはじめ、世界中のマキシム関連店に採用された唯一のシャンパーニュ・メゾンです。

メニュー概要



シャンパンいちょう並木テラスプラン A

ハイティースタイルのラグジュアリーシャンパンフリーフロープラン

<前菜7品、シャンパンフリーフロー90分>

- ・サーモンといくらのブラックサンドウィッチ
- ・帆立貝とベリーのミルフィーユ仕立て
- ・天使の海老とカラマリのフリット 漆黒のソース
- ・栗のクレームブリュレ フォワグラのソテーと共に
- ・ポルチャーニのアランチーニ トリュフのクリームソース添え
- ・生ハムとモッツァレラチーズを入れたそば粉のクレープ
- ・蛤のハーブバター焼き





◆シャンパンいちょう並木テラスプラン B ※10/1~11/15 限定プラン

乾杯シャンパン付き！キハチのコース料理を楽しむプラン

＜乾杯シャンパン、前菜2品、魚料理、肉料理、パン、デザート、コーヒー＞

- ・本日の魚介のカルパッチョ Autumn Style
- ・マッシュルームと牛蒡のクリームスープ カブチーノ風
- ・魚料理（真鯛と茸の木の芽バター焼き or 香ばしく焼き上げた活オマール海老の銀杏ソース※）
- ・肉料理（豚肩ロース肉の柔らかく豆鼓蒸し かぼちゃ、さつまいも、百合根を添えて or 国産牛フィレ肉のロースト 紫蘇の実アンチョビソース※）
- ・白胡麻のブランマンジェと季節のジェラート
- ・コーヒーまたは紅茶

◆シャンパンいちょう並木テラスプラン C

乾杯シャンパンとフリードリンク付き！キハチのコース料理を楽しむプラン

＜乾杯のシャンパン、前菜2品、魚料理、肉料理、パン、デザート、コーヒー、フリードリンク 90分＞

- ・料理は、シャンパンいちょう並木テラスプラン B と同じです。

◆シャンパンいちょう並木テラスプラン D

アベタイザーとシャンパンフリーフロープラン

＜前菜4品、シャンパンフリーフロー90分＞

- ・本日の魚介のカルパッチョ
- ・生ハム盛り合わせ
- ・甘海老のキハチ特製スパイスフリット
- ・イベリコ豚のパテ・ド・カンパーニュ 自家製ピクルス添え

◆シャンパンフリーフロープラン

ランチタイムもOK！シャンパンフリーフローのみ

＜席予約、シャンパンフリーフロー90分 ※フリードリンクメニュー含む＞

※お食事は当日お好きなものをオーダーしてください。

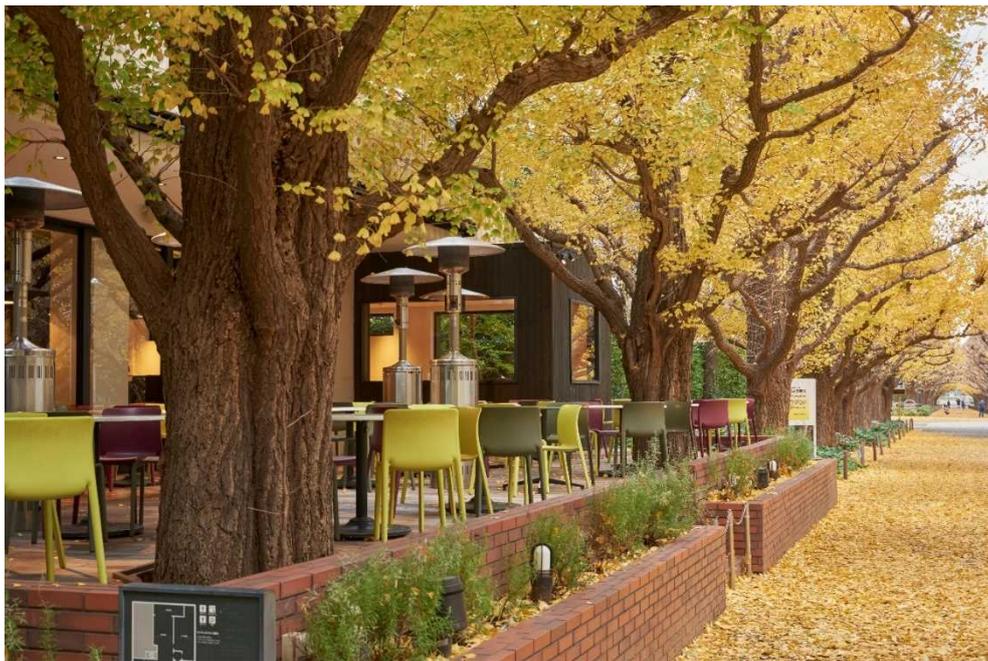
＜フリードリンクメニュー＞

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

※一部メニューは、プラス料金でご用意いたします。

※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。

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
※11/9～12/8 は、いちようシーズンの営業時間となります。
詳しくはキハチホームページ (<https://www.kihachi.jp/>) にてご確認ください。

明治神宮外苑のいちよう並木

明治神宮外苑のいちよう並木は約 300 メートル。通りの両側を 146 本のいちようが並ぶ姿は大変美しく、都内を代表するいちようの黄葉スポットです。11 月中旬ごろから黄葉がはじまり、11 月下旬になると黄金色に輝きます。見ごろは例年 11 月下旬から 12 月上旬です。



◆キハチ 青山本店 料理長

石川泰史 (いしかわ やすふみ)

1973 年生まれ。香川県出身。

19 歳で KIHACHI に入店。10 年間に渡って「SELAN」でイタリア料理の研鑽をつむ。

その後「KIHACHI ITALIAN 新宿フラッグス店」、「KIHACHI ITALIAN 伊勢丹立川店」の料理長を経て、2013 年より「KIHACHI 青山本店」料理長に就任。熊谷喜八が信頼を寄せるシェフ。

ひとつのテーマをもとに、いつもとはちょっと違う遊び心満載の料理が楽しめる <1 日限りのシェフズイベント>を開催するなど、様々な料理提案に定評がある。