

KIHACHI

2020年10月1日
株式会社サザビーリーグ

日本ワイン5種の飲み比べプランは、“テラス派”におすすめ
“おうち派”は、山梨の醸造メーカーと協同した「キハチ限定ワイン」をテイクアウトで

秋は、KIHACHI で日本ワイン！

11月30日（月）までの期間限定

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、日本の土壌が育む個性豊かな“日本ワイン”の魅力を、秋のキハチ料理とともに楽しむ「日本ワインテラスプラン」を2020年11月30日（月）までの期間限定で開催します。



●テラス派に！日本ワインと、秋のキハチ料理を楽しむスペシャルプラン

日本の土壌で育ったぶどうを100%使用し、日本の醸造家が丹精込めて造りあげる日本ワイン。今年のテラスプランでは、年々進化する日本ワインの魅力を伝えるべく、キハチのソムリエが選んだ日本ワインの数々とスパイスやハーブが素材の美味しさを引き立てる「秋のキハチ料理」を、いちょう並木沿いのテラス席でお楽しみいただけます。

おすすめは、ソムリエがセレクトした日本ワイン5種（乾杯用スパークリングワイン含む）が楽しめる、プランBとD。岡山の安芸クイーンやマスカット・ベリーAを使用した「微発泡ロゼ」、早摘みの甲州ぶどうで造るワインを瓶内熟成させた「白」、山形のマスカット・ベリーA、岩手のキャンベル、ヤマソーヴィニオンを使い肉専用のワインとして誕生した「赤」など、日本各地の気候と風土、造り手の情熱から生まれた個性豊かな味わいをご堪能ください。

●おうち派に！キハチ限定日本ワイン3種を期間限定で発売、テイクアウトでも

食のライフスタイルに寄り添うキハチの新業態「KIHACHI FOOD HALL」が、山梨・勝沼の醸造メーカーとコラボレーションして造った日本ワイン3種（スパークリング、白、赤）をキハチ 青山本店にて期間限定で販売します。テイクアウトサービスにも対応し、キハチの料理とともに美味しい“おうち時間”を提案します。

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

＜テラス派におすすめ＞ 日本ワインと秋のキハチ料理を楽しむスペシャルプラン



- 開催名：日本ワインテラスプラン
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催期間：2020年9月29日（火）～11月30日（月）

■価格：

日本ワインテラスプランA	5,500円（税・サービス料込）
日本ワインテラスプランB	7,700円（税・サービス料込）
日本ワインテラスプランC	6,800円（税・サービス料別途）
日本ワインテラスプランD	8,800円（税・サービス料別途）

- 予約方法：電話(Tel:03-5785-3641)、またはWEB予約

(<https://www.kihachi.jp/restaurant-cafe/shoplist/aoyama/>)

※価格はすべて消費税（10%）込みです。

※ディナータイム限定、前日までのご予約限定、2名様より承ります。

※C、Dのみ、別途サービス料として10%頂きます。

※ご希望により、店内のお席も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、空きがある場合は店内へ振替も可能。

◆秋のキハチ料理をカジュアルに楽しむ ～シェアスタイル～

日本ワインテラスプランA <乾杯スパークリングワイン付き>

- ・天使の海老とイカのフリット イカ墨ソース
- ・イタリア産生ハムとピクルス盛り合わせ
- ・本日の魚介のカルパッチョ シェフのおすすめスタイルで
- ・柔らかく蒸した伊達鶏と大根のサラダ仕立て 柚子明太子風味
- ・真鯛と茸の木の实バター焼き ソースヴェルデ
- ・豚肩ロース肉の柔らか豆鼓蒸し チャイニーズ風
- ・サーモンと焼き葱、紫蘇の実のペペロンチーノスパゲッティ

日本ワインテラスプランB <乾杯スパークリングワインなど、ソムリエがセレクトした日本ワイン5種付き>

- ・プランAの料理（前菜4品、魚料理、肉料理、パスタ）

※日本ワイン5種（スパークリング1種、白2種、赤2種 各1杯90ml）は、日によって種類が異なります。

◆秋のキハチ料理をじっくり味わい尽くす ～コーススタイル～

日本ワインテラスプランC <乾杯スパークリングワイン付き>

- ・本日の魚介のカルパッチョ シェフのおすすめスタイルで
- ・香ばしく焼きあげたオマール海老の银杏ソース
- ・真鯛と茸の木の实バター焼き ソースヴェルデ
- ・豚肩ロース肉の柔らか豆鼓蒸し チャイニーズ風（+2,200円で国産牛ロース肉の網焼きにグレードアップ可能）
- ・みかんをのせた杏仁のブランマンジェ 金木犀の香り
- ・パン、コーヒーまたは紅茶付き

日本ワインテラスプランD <乾杯スパークリングワインなど、ソムリエがセレクトした日本ワイン5種付き>

- ・プランCの料理（前菜、オマール海老、魚料理、肉料理、デザート、パン、コーヒーまたは紅茶）

※日本ワイン5種（スパークリング1種、白2種、赤2種 各1杯90ml）は、日によって種類が異なります。

＜おうち派におすすめ＞ キハチ限定の日本ワイン 3 種をテイクアウトで

■キハチフードホール：日本ワイン ヴァン・ムスー（スパークリング）3,850 円（税込）

- ・アルコール度:12%
- ・セパージュ：甲州(70%) / 山梨、シャルドネ(30%) / 長野
- ・味わい：辛口

甲州の特徴である爽やかな酸味と柑橘系の香りに、しっかりと凝縮感のあるシャルドネをバランスよくブレンドし、果実味とコクの余韻を味わえる、すっきりした泡の細かいスパークリングに仕上げました。色々な料理にお楽しみ頂けます。

■キハチフードホール：日本ワイン ヴァン・ブラン（白）3,300 円（税込）

- ・アルコール度:12%
- ・セパージュ：甲州(70%) / 山梨、シャルドネ(30%) / 長野
- ・味わい：辛口

甲州の特徴である爽やかな酸味と柑橘系の香りに、凝縮感のあるシャルドネをバランス良くブレンドし、すっきりした中にもコクのあるしっかりと味わいに仕上げました。魚料理はもちろん、パスタや鶏肉料理、和食にも合わせて美味しく頂けます。

■キハチフードホール：日本ワイン ヴァン・ルージュ（赤）4,400 円（税込）

- ・アルコール度:12%
- ・セパージュ：メルロー(100%) / 長野
- ・味わい：ミディアムボディ

長野県産メルローを樽熟成させたこだわりのワインです。メルローのアロマと樽香が、ベリー系やスマイル、スパイス等の複雑な香りで立体感のある味わいを感じさせます。トマトソースのパスタや肉料理、しっかりと味の料理に合わせて美味しく頂けます。

※上記はテイクアウト価格、消費税（10%）込みです。店内でお楽しみ頂く場合は、上記と価格が異なります。



＜おうち派におすすめ＞ シェフの味をご自宅で！テイクアウト&デリバリー



ワインのお供に！

KIHACHI の一皿で、美味しい“おうち時間”のお手伝いが出来ればとの想いで、テイクアウトとデリバリーをスタートしました。

“KIHACHI の定番 叩き海老の春巻き揚げ”や“豚肩ロース肉の柔らか豆鼓蒸し チャイニーズ風”など、いろんな味わいが一度に楽しめる盛り合わせのほか、火入れにこだわった肉料理や人気のパスタなど、シェフが作るレストランの味わいで食卓を彩ります。

＜メニュー例＞

- ・KIHACHI の前菜 6 種盛り合わせ（2 人前）2,500 円（税込）
- ・驚くほど柔らかくてジューシーな肉料理盛り合わせ（2 人前）4,000 円（税込）
- ・スモークチキンとポルチーニ茸のクリームスパゲッティ 1,600 円（税込）

※価格は軽減税率（8%）税込です。上記のほかにも、多数メニューをご用意しています。
※メニュー内容・価格は、予告なく変更になる場合がございます。

■ 店舗名：キハチ 青山本店（東京都港区北青山 2-1-19 Tel：03-5785-3641）

■ 予約受付：<https://www.kihachi.jp/restaurant-cafe/shoplist/aoyama/>

※テイクアウトメニューは、12：00～20：00 のお渡しで承っております。デリバリーのご注文は 11:30～19:00 となります。

※デリバリーサービスはエリア限定となります。配達エリアは、フードデリバリー事業者にお問い合わせください。

※キハチフードホール 日本ワイン 3 種（スパークリング、白、赤）は、期間限定で販売します。