

KIHACHI

2020年11月17日
株式会社サザビーリーグ

限定デザート“真っ赤なエリザベスパイ”で締めくくる特別プランや、ランチでも楽しめる初企画など、ルーージュ色の華やかなクリスマスがスタート

Merry Rouge Christmas

2020年12月1日（火）から順次

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、“Rouge”にちなんだ特別なパーティプラン「Rouge Party Plan」と、オマール海老などシェフ厳選の食材を、様々な赤で表現したクリスマスコース「Rouge Christmas Course」を順次発売します。



◆“真っ赤なエリザベスパイ”が楽しめる、この時期だけの特別なパーティプラン

Rouge Party Plan（ルーージュパーティプラン）限定の「真っ赤なエリザベスパイ」は、KIHACHIのパイシリーズの中でも人気の高いエリザベスパイを、“Rouge”にちなみ、甘酸っぱい“ベリー尽くし”に仕上げたスペシャルなデザート。苺、フランボワーズ、ブラックベリーなどの数種のベリーとフランボワーズ色のホイップクリームを、サクサクに焼き上げたパイ生地ですاندしています。一皿一皿、赤いエッセンスを加えたシェフ自慢の料理を楽しんだ後は、「真っ赤なエリザベスパイ」と赤いハイビスカスティーで締めくくります。よりプランを楽しむには、赤いアイテムをどこかに身につけてご来店頂くのがおすすめ。乾杯用にスパークリングワインをプレゼントします。

◆ルーージュ色に染まった華やかな「クリスマスコース」が、青山本店に初登場！

今年のクリスマスは、オマール海老、ズワイ蟹、フォワグラ、金目鯛、国産牛ロースなどシェフ厳選の食材を、様々な赤色をテーマに表現した6皿で楽しむ特別なクリスマスコースを実施します。いちょう並木沿いのテラスから続く開放感たっぷりの店内席はもちろん、少人数で利用できる個室まで様々な空間をご用意。見た目から華やかな気分になれるルーージュ色のクリスマスコースで、2020年を締めくくるランチやディナーをお楽しみください。

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 河田由美子／遠藤左保子

〒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

真っ赤なエリザベスパイで、コース料理を締めくくる、特別なパーティプラン



<キハチ 青山本店> ディナー

- コース名：Rouge Party Plan (ルージュパーティプラン)
- 販売期間：2020年12月1日(火)～2021年1月12日(火)
- 価格：7,000円(税・サービス料込) パン、デザート、ハーブティー付き
- コース内容：
 - ・ほんのり赤い紅芯大根のひとロースト
 - ・本日の魚介のカルパッチョ 真っ赤なスタイルで
 - ・帆立貝とドライトマト、赤いカステルフランコのペペロンチーノスパゲッティ
 - ・伊達鶏の黒胡麻スパイスロースト 赤い胡椒をきかせて
 - ・真っ赤なエリザベスパイ ～スペシャルバージョン～
 - ・赤いハイビスカスティー (※コーヒーまたは紅茶に変更可能)
- ご予約と詳細：<https://www.kihachi.jp/restaurant-plan/>

シェフ厳選の食材を楽しむ、“Rouge”色のクリスマスコース

キハチ 青山本店 シェフ 石川 泰史：

「フラミンゴ」「クリムゾン」「シグナル」「キャロット」「ワイン」「ストロベリー」など、様々な赤色をひと皿ずつのテーマに掲げ、オマール海老や金目鯛、しば漬けやビーツを使って、それぞれのお皿の赤色を表現しました。

Rouge 色に染まったクリスマスコースを、味だけでなく、見た目でもお楽しみください。



<キハチ 青山本店> ランチ&ディナー

- コース名：Rouge Christmas Course (ルージュクリスマスコース)
- 販売期間：2020年12月7日(月)～12月25日(金)
- 価格：13,200円(税込) パン、コーヒーまたは紅茶付き
- コース内容：
 - <フラミンゴレッド> ズワイ蟹と帆立貝のパフェ Xmas Ver.
 - <クリムゾンレッド> 活オマール海老のポワレ 真っ赤なラビゴットソース
 - <シグナルレッド> フォワグラのソテーとゴルゴンゾーラチーズブリゾット
苺を絡めたフランボワーズバルサミコソース
 - <キャロットレッド> 金目鯛の鱗焼きと蛤のフリット プロバンス風
 - <ワインレッド> 国産牛ロース肉の網焼き
トラディショナルな赤ワインソースにトリュフを散らして
 - <ストロベリーレッド> “今宵”クリスマスデザート
- ご予約と詳細：<https://www.kihachi.jp/restaurant-plan/>

※価格はすべて税込価格です。

※ディナータイムは、税込価格にサービス料として10%を頂戴します。

<キハチ 高島屋横浜店> 2020 クリスマスコース

キハチ 高島屋横浜店 シェフ 久永 富也：

真っ赤に焼き上げたオマール海老とサワークリーム、よく締まった赤身が特徴の黒毛和牛と鎌倉野菜、横須賀港魚市場直送の真鯛と鮑など、食材同士の組み合わせが生み出すハーモニーと、クワイやナッツ、とびこなどの独特な“食感”を楽しんでいただきたい、見た目にも美しい Rouge 色のクリスマスコースをぜひご堪能ください。



ランチ&ディナー

- コース名：Rouge Christmas Course (ルージュクリスマスコース)
- 販売期間：2020年12月1日(火)～12月25日(金)
- 価格：12,000円(税込) パン、コーヒーまたは紅茶付き
- ご予約と詳細：<https://www.kihachi.jp/restaurant-plan/>

<キハチ イタリアン 伊勢丹立川店> 2020 クリスマスコース

キハチ イタリアン 伊勢丹立川店 シェフ 足立 良太：

しっかりとした存在感の本マグロと紅ほっぺ、サーモンキャビアなど、“Rouge”にちなんだ食材をふんだんに使った“真っ赤なひと皿”から始まる Rouge Christmas Course。ソースまで赤色にこだわった熊本県産あか牛のローストやルビーチョコレートタルトなど、見た目にも美しい Rouge 色のクリスマスコースをぜひご堪能ください。



ランチ&ディナー

- コース名：Rouge Christmas Course (ルージュクリスマスコース)
- 販売期間：2020年12月1日(火)～12月25日(金)
※コースにより実施期間が異なります
- 価格：Pearl《ランチ》6,600円(税込) パン、コーヒーまたは紅茶付き
Emerald《ディナー》8,800円(税込) パン、コーヒーまたは紅茶付き
Ruby《ディナー》11,000円(税込) パン、コーヒーまたは紅茶付き
- ご予約と詳細：<https://www.kihachi.jp/restaurant-plan/>

<キハチ 名古屋 JRセントラルタワーズ> 2020 クリスマスコース

キハチ名古屋 JRセントラルタワーズ シェフ 小林 洋司：

引き締まった身と旨味が特徴の“伊勢まだい”を苺やトマト、ビーツを使ったソースでいただく“真っ赤なひと皿”や、ズワイ蟹×フォワグラ、オマール海老×シャンピニオン、牛肉×トリュフなど、赤い食材との掛け合わせにこだわったクリスマスならではの料理が続きます。Rouge 色に染まったクリスマスコースを味だけでなく、見た目でもお楽しみください。



ランチ&ディナー

- コース名：Rouge Christmas Course (ルージュクリスマスコース)
- 販売期間：2020年12月1日(火)～12月25日(金)
※コースにより、実施期間が異なります
- 価格：Early Rouge Christmas Course《ランチ・ディナー》11,550円(税込)
Rouge Christmas Course《ディナー》13,750円(税込)
すべてパン、コーヒーまたは紅茶付き
- ご予約と詳細：<https://www.kihachi.jp/restaurant-plan/>

※ディナータイムは、税込価格にサービス料として10%を頂戴します。