

KIHACHI

2021年3月9日
株式会社サザビーリーグ

今年は“お花見気分”をおうちデリバリー
春のハレの日を祝う、桜がテーマのテイクアウトグルメが初登場！
桜づくしのデザート「モンブラン SAKURA」が付く特別プラン

桜の季節だけ「Cherry Blossom on the Table」

3月11日（木）～4月11日（日）限定発売

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 青山本店では、桜をテーマにしたお花見弁当スタイルの料理と桜づくしの限定デザートを楽しむ「春のお花見 桜弁当プラン」を、3月11日（木）から4月11日（日）までテイクアウト&デリバリーで販売します。



テイクアウト&デリバリー「春のお花見 桜弁当プラン」の盛り付けイメージ（ドリンクは含まれません）

ご入学、ご卒業など、春はお祝いの季節。新生活を迎える大切な“ハレの日”にふさわしい、桜色のテイクアウトグルメ「春のお花見 桜弁当プラン」を新発売します。シェフ自慢の料理は、桜海老や筍、ホワイトアスパラガスなど春ならではの食材を、桜をテーマに仕上げた季節限定の味わい。可憐な桜をイメージして桜づくしに仕上げたパティスリー キハチの「モンブラン SAKURA」が、デザートとして楽しめるキハチ 青山本店限定のスペシャルプランです。

毎年、いちよう並木に面した1階のオープンテラスに桜を設置していましたが、今年は3月11日（木）～3月24日（水）限定で2階フロアを、桜プランをご注文のお客様専用※の華やかな「お花見空間」に。例年よりもゆったりとした空間で、本物の桜を眺めながら“お花見気分”をお楽しみください。

※キハチ 青山本店でお楽しみいただく桜プラン（ランチ・ディナー）が対象です。ご予約状況により変更する場合がございます。予めご了承ください。

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

キハチ 青山本店：テイクアウト&デリバリー「春のお花見 桜弁当プラン」



NEW

- 開催名：春のお花見 桜弁当プラン
- 開催店舗：キハチ 青山本店
- 開催期間：2021年3月11日（木）～4月11日（日）
- 価格：A 4,500円（税込）、B 3,500円（税込）
- 内容：春の訪れを告げるお花見シーズンに合わせて、桜をテーマにしたメニューを楽しめます。桜と春の息吹を感じる様々な料理を詰めこんだ、桜色の「お花見弁当スタイル」で。シェフが作る桜の季節限定の味わいを、ぜひご自宅や職場でもお楽しみください。
- 詳細：キハチホームページ
https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_852.html

■予約：電話またはWEB予約にて

<テイクアウトはこちら>

<https://www.tablecheck.com/shops/kihachi-aoyama-pickup/reserve>

<デリバリーはこちら>

<https://anycarry.jp/kihachiaoyama/> *キハチ 青山本店から約1.5km以内限定

※価格は8%税込です。画像は盛り付け例です。ドリンクは含まれておりません。

※要ご予約（12:00～19:00、1時間前まで）にて、2人前より承ります。

【メニュー内容】



◆お花見弁当 SAKURA 前菜6品

甘海老のフラン 筍と甘海老の桜香るソース、桜チップで焼したパテ・ド・カンパーニュなど、華やかな桜色の盛り合わせです。



◆桜海老とホワイトアスパラガスのペペロンチーノスパゲッティ

“桜海老”を贅沢に散りばめた香ばしいペペロンチーノ。ホワイトアスパラガスとあわせて春を感じる一品に仕上げました。



◆桜色に焼き上げた牛肉のソテー 空豆とドライトマトのソース

丁寧に焼き上げ、桜色に仕上げた牛肉には空豆をあわせて。
※Aプラン限定でお楽しみいただけます。



◆モンブラン SAKURA

可憐な桜の花をイメージした「モンブラン SAKURA」は、パティスリーキハチで人気の桜づくしモンブラン。今回レストランに初登場。



3/11～3/24 期間限定！

◆ **SAKURA ランチプラン 4,400 円 (税込)**

*お花見弁当 SAKURA 前菜 6 品

- ・桜色のスモークサーモンのクロックムッシュ
- ・天使の海老 桜色の道明寺粉揚げ サンタフェソース
- ・桜色した北寄貝と苺、クラゲのマリネ タイ風ソース
- ・甘海老のフラン 筍と甘海老の桜香るソース
- ・桜チップで燻した鰹のカルパッチョ いぶりがっこソース
- ・パイアのスープ 桜色の生ハムとモッツァレラを添えて

*選べるメイン料理

*本日の桜デザート、コーヒー

◆ **SAKURA ディナープラン 6,900 円 (税込)**

*乾杯 ロゼスパークリングワイン (グラス)

*お花見弁当 SAKURA 前菜 6 品 (ランチプランと同様)

*パスタ

*選べるメイン料理

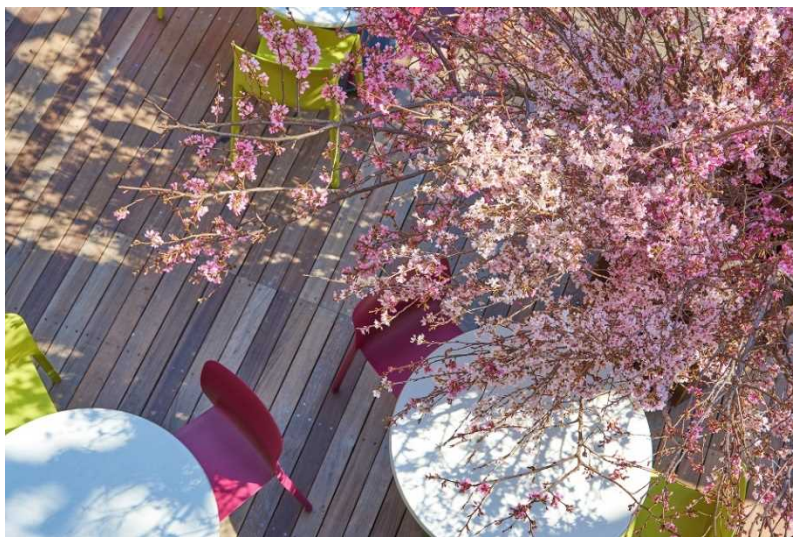
*桜色のナポレオンパイ、コーヒー

※ディナータイムは、上記価格にサービス料として 10% 頂戴します。

※プラス 550 円でランチデザートを桜色のナポレオンパイにアップグレードも可能です。

※キハチ 青山本店 2 階フロア限定です。2 名様より承ります。

店舗概要



キハチ 青山本店 お花見空間イメージ (昨年のイメージのため、実際とは異なります)

- 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 11:30～15:00 L.O.
- ティータイム 14:30～16:00 L.O. (16:30 CLOSE)
- ディナー 17:30～19:00 L.O. (20:00 CLOSE)

※日祝のみ 17:30～20:00 L.O. (21:00 CLOSE)、翌日が休日の場合は平日の営業時間となります。

※営業時間は予告なく変更になる可能性があります。

※桜で装飾された 2F のお花見空間は、3/11～3/24 の期間限定です。差替え時期により、満開でない場合もあります。