

DINNER-MENU

KIHACHI

Lobstower

青山本店限定の新メニュー
“ロブスタワー”
KIHACHI 自慢のオマール海老料理を
タワー仕立てに。
お味は、3 種類からお選びいただけます。



KIHACHI'S Lobstower

KIHACHIのロブスタワー
(2人前盛り)

KIHACHI Lobster Tower -Spice Roast-
KIHACHIのロブスタワー／スパイスロースト ¥7,920
キハチ特製スパイス“オマールエビス”ロースト

KIHACHI Lobster Tower -Poo Pad Pong Curry Roast-
KIHACHIのロブスタワー／パッポンカレーロースト ¥8,800
タイ風カレーソース“パッポンカレー”ロースト

KIHACHI Lobster Tower -Sicilian Herb Roast-
KIHACHIのロブスタワー／シチリア風ハーブロースト ¥7,920
イタリアンスパイス&フレッシュハーブロースト

Pizza

イタリア・ナポリの老舗 カプート社の小麦粉を74%の高加水率で練りあげてじっくり寝かせた生地を
400度で約1分30秒、高温&短時間で焼きあげる事で旨みをぎゅっととじこめました。
柔らかくジューシーな食感は、まるで飲めるピッツァ。



“Drinkable” Pizza Margherita Fresca
トマト、ストラッチャテッラ、バジルのピッツァ ¥2,970
マルゲリータ・フレスカ

Six-Cheese Pizza
Mozzarella, Fontina, Taleggio, Gorgonzola, Mascarpone, Parmigiano
6種チーズのピッツァ ¥2,640
・モッツァレラ ・フォンティーナ ・タレggio
・ゴルゴンゾーラ ・マスカルポーネ ・パルミジャーノ

Pasta

Chef's Recommended Pasta of the Day
本日のシェフおすすめパスタ
～別紙のおすすめメニューをご覧ください～

Whitebait, Cauliflower & Mushroom Aglio e Olio
with Japanese Sansho Pepper
しらす、カリフラワー、マッシュルームの ¥1,870
真っ白ペロンチーノ 実山椒風味



Salad



Green Salad
グリーンサラダ ¥1,760

Californian Style Snow Crab, Avocado & Grapefruit Salad
ズワイ蟹とアボカド、グレープフルーツの ¥4,180
カリフォルニア風サラダ

Smoked Chicken, Bacon & Romaine Lettuce
Caesar Salad with Top Select MAHORAN Egg
スモークチキンとベーコン、ロメインレタス ¥2,530
こだわり卵“磨宝卵”のシーザーサラダ

Cocotte Roast

お肉料理はココット・ローストをシェアして召し上がれ。みちのく清流どり、目利き名人岸さんの豚肉、骨付き仔羊肉・土佐あかうし、
それぞれのお肉の美味しさを存分に味わえる調理法で仕上げます。

Herb Garlic Cocotte Roasted Seiryudori Chicken & Mushroom
みちのく清流どりと茸の森林風ココット・ロースト 香草ガーリック風味 ¥5,060

Cocotte Roasted Pork Loin Chop & Turnip with Japanese Sansho Pepper
目利き名人岸さんが選んだ 骨付き豚ロース肉とかぶのココット・ロースト 実山椒風味 ¥5,280

Three Spiced Cocotte Roasted Lamb Chop with Lemongrass Flavored Thai Style Sweet Chili Sauce
スリースパイスを塗った骨付き仔羊肉のココット・ロースト レモングラス香るタイ風ソース ¥6,600

Cocotte Roasted Tosa Akaushi Beef with Herbs
高知県産・幻の和牛「土佐あかうし」のココット・ハーブロースト ¥8,800

Appetizer

Lightly Seared Bonito Carpaccio with Iburigakko Ravigote Sauce
サッと炙った戻り鰹カルパッチョ仕立て いぶりがっこのラビゴットソース ¥2,420

Provence Style Pie Wrapped Baked Shrimp, Whelk & Mushrooms
バナメイ海老、つぶ貝、茸のパイ包み焼き プロヴァンス風 ¥3,190

Rare Roasted Japanese Black Wagyu Beef Carpaccio
with Genovese & Parmigiano
レアにローストした黒毛和牛肉のカルパッチョ ¥2,970
ジェノベーゼとパルミジャーノ掛け

“Fruits Carnival”
Burrata Cheese, Uncured Ham & Seasonal Fruit Salad
“フルーツ・カーニバル” ¥3,960
ブラータチーズと生ハム、季節のフルーツの一皿

Sautéed Foie Gras & Burdock Cream Soup with Truffle
フォワグラのソテーを浮かべたごぼうのクリームスープ トリュフの香り ¥2,860

Colorful Vegetables Creamy Bagna Cauda
彩り野菜のクリーミーバーニャ・カウダソース ¥2,750

Korean Style Tuna & Avocado Tartare with Half-Boiled Egg
マグロとアボカドの韓国風タルタル 温度卵添え ¥1,980

Rare Grilled Scallop & Mushroom
with Ginkgo Nuts & Dried Tomato Sauce
レアに焼きあげた帆立貝と茸の網焼き 銀杏ドライマトソース ¥2,420

Assorted Olives & Cheeses
オリーブとチーズの盛り合わせ ¥1,980

French Fries with Truffle & Cheese
シェフが選んだじゃがいものポテトフリッツ トリュフチーズを掛けて ¥1,430

Freshly Sliced Uncured Ham
切りたて生ハム S ¥1,100 / M ¥1,650 / L ¥1,980

