

Pasta or Pilaf

～下記よりお選びください～
Please choose Pasta or Pilaf from the following

Whitebait, Cauliflower & Mushroom Aglio e Olio with Japanese Sansho Pepper
しらす、カリフラワー、マッシュルームの真っ白ペロンチーノ 実山椒風味
しらすの塩味、カリフラワーの食感、マッシュルームの香り、食味のバランスが絶妙な真っ白ペロンチーノ。
実山椒のピリッとした刺激がアクセント。

Tomato Sauce Spaghetti with OSMIC Tomatoes & Mozzarella Cheese
オスミットマトとモッツアレラチーズのポモドーロスパゲッティ

高糖度のオスミットマトを加えた、トマトの美味しさを存分に感じていただけるトマトソーススパゲッティ。
モッツアレラチーズとの相性も抜群です。

Saffron Flavored Pilaf with Red Snow Crab & Seasonal Vegetables (+¥660)

紅ズワイ蟹と彩り野菜のサフランピラフ(+¥660)

蟹のおだしを入れて風味良く炊きあげたサフラン風味のピラフに、紅ズワイ蟹の身と彩り野菜のソテーをのせました。上から散らしたフレッシュハーブとバルメザンチーズと混ぜて召し上がれ。

Main

～下記よりお選びください～
Please choose main dishe from the following

Fish of the Day Meunière with Spicy Butter Sauce & Fresh Herbs

本日のお魚のムニエル スパイシーバターソース 香草風味

ハーブの香りを纏わせてふっくらと焼きあげた本日のお魚に、
ほんのりカレー風味の粒マスタード・バタークリームソースを合わせました。

Italian Style Roasted Pork Loin “Porchetta”

三元豚ロース肉のイタリア風焼き豚“ポルケッタ”

イタリアの郷土料理“ポルケッタ”。かたまりの豚肉をスパイスやハーブで味付けし、焼きあげました。
低温調理で仕上げた豚肉のジューシーな旨味を、爽やかなハーブの香りが引き立てます。

Fish of the Day, Scallop & Shrimp Narbonnais Gratin
with Fresh Tomato Fondue Sauce (+¥440)

本日のお魚と帆立貝、有頭海老のナルボネーズグラタン

フレッシュトマトのフォンデュソース (+¥440)

3種の魚介に、ベーコン、アンチョビ、パプリカ、エストラゴンなどを混ぜ合わせたスペイン風のナルボネーズバターを
のせて、こんがり焼きあげました。仕上げのフレッシュトマトソースで爽やかな味わいをプラス。

KIHACHI Style Fish of the Day Acqua Pazza (+¥660)

本日のお魚のKIHACHI風アクアパッツァ(+¥660)

魚介類や野菜などを煮込んで作る、イタリア料理の煮込み料理「アクアパッツァ」。
本日のお魚とアサリ、ムール、イタヤの3種の貝類の旨味がとけこんだスープは絶品です。

Grilled Lobster with Specially Crafted Spices (+¥2,200)

KIHACHIのシグネチャー、オマール海老の特製スパイス焼き(+¥2,200)

KIHACHIと言えばオマール海老料理。
12種類のスパイスを独自の配合で合わせたキハチ秘伝のミックススパイスを纏った自慢の逸品です。

Slow-Cooked Japanese Black Wagyu Oxtail Tomato Stew
with Gorgonzola Cream Sauce (+¥2,200)

じっくりと3時間煮込んだ黒毛和牛テールのイタリア風トマト煮込み“ヴァチナーラ”
ゴルゴンゾーラのアクセント(+¥2,200)

ローマを代表する煮込み料理“ヴァチナーラ”。赤ワインやフォンドヴォーでじっくりと煮込んだお肉は
ホロホロにほどこけます。クリーミーなゴルゴンゾーラクリームソースと絡めて召し上がれ。

Japanese Black Wagyu Beef Steak
with Bourguignon Butter & Oriental Herb Sauce (+¥3,660)

黒毛和牛肉のステーキ ブルギニョンバターとオリエンタルハーブソース(+¥3,660)

シンプルに焼きあげた黒毛和牛肉を、エスカルゴバターとして知られるブルギニョンバターと、
各国の調味料とレモングラス、タイムを合わせた無国籍のソースで。

価格はすべて税（10%）込みです。メニューのアレルギー、米の産地情報につきましてはスタッフにおたずねください。
食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
All prices are 10% tax inclusive. Feel free to inquire our staff about any allergies or the origin of our rice.
Menu may change depending on ingredient availability.

あれもこれも食べたいあなたにおすすめ！

Kihachi's



Piatto-Unico

Choose a pasta or pilaf to pair with a main of your choice to
create a dish that's uniquely yours.

写真は、イメージです

プリモとメインディッシュを両方楽しめる満足プレート。

お好きなパスタまたはピラフと、主菜を選べるブリフィクススタイルのピアット・ウニコで、
あなたのオリジナル・ウニコをお楽しみください。

Piatto-Unico

¥3,960

《スープ + パスタorピラフとメインの一皿》

Drink Set +¥550

・コーヒー or 紅茶 (+¥110で、カフェラテ・カプチーノをお選びいただけます)

Main dish

Fish of the Day Meunière with Spicy Butter Sauce & Fresh Herbs

本日のお魚のムニエル スパイシーバターソース 香草風味 ¥2,420

ハーブの香りを纏わせてふっくらと焼きあげた本日のお魚に、
 ほんのりカレー風味の粒マスタード・バタークリームソースを合わせました。

Italian Style Roasted Pork Loin “Porchetta”

三元豚ロース肉のイタリア風焼き豚 “ポルケッタ” ¥2,420

イタリアの郷土料理 “ポルケッタ”。かたまりの豚肉をスパイスやハーブで味付けし、焼きあげました。
 低温調理で仕上げた豚肉のジューシーな旨味を、爽やかなハーブの香りが引き立てます。

Fish of the Day, Scallop & Shrimp Narbonnaise Gratin
with Fresh Tomato Fondue Sauce

本日のお魚と帆立貝、有頭海老のナルボネーズグラタン ¥2,860

フレッシュトマトのフォンデュソース

3種の魚介に、ベーコン、アンチョビ、パプリカ、エストラゴンなどを混ぜ合わせたスペイン風のナルボネーズバターを
 のせて、こんがりと焼きあげました。仕上げのフレッシュトマトソースで爽やかな味わいをプラス。

KIHACHI Style Fish of the Day Acqua Pazza

本日のお魚のKIHACHI風アクアパッツァ ¥3,300

魚介類や野菜などを煮込んで作る、イタリア料理の煮込み料理「アクアパッツァ」。
 本日のお魚とアサリ、ムール、イタヤの3種の貝類の旨味がとけこんだスープは絶品です。

Grilled Lobster with Specially Crafted Spices

KIHACHIのシグネチャー、オマール海老の特製スパイス焼き ¥4,840

KIHACHIと言えばオマール海老料理。
 12種類のスパイスを独自の配合で合わせたキハチ秘伝のミックススパイスを纏った自慢の逸品です。

Slow-Cooked Japanese Black Wagyu Oxtail Tomato Stew
with Gorgonzola Cream Sauce

じっくりと3時間煮込んだ黒毛和牛テールのイタリア風トマト煮込み ¥4,840

“ヴァチナーラ” ゴルゴンゾーラのアクセント

ローマを代表する煮込み料理 “ヴァチナーラ”。赤ワインやフォンドヴォーでじっくりと煮込んだお肉は
 ホロホロにほどこけます。クリーミーなゴルゴンゾーラクリームソースと絡めて召し上がれ。

Japanese Black Wagyu Beef Steak
with Bourguignon Butter & Oriental Herb Sauce

黒毛和牛肉のステーキ ブルギニョンバターとオリエンタルハーブソース ¥6,380

シンプルに焼きあげた黒毛和牛肉を、エスカルゴバターとして知られるブルギニョンバターと、
 各国の調味料とレモングラス、タイムを合わせた無国籍のソースで。

Bread

パン ¥330

Drink Set +¥550

・コーヒー or 紅茶 (+¥110で、カフェラテ・カプチーノをお選びいただけます)

Soup Set +¥880

・本日のスープ

・コーヒー or 紅茶 (+¥110で、カフェラテ・カプチーノをお選びいただけます)

※ +¥440で、本日のスイーツ (ハーフサイズ) をお付けします

Salad Set +¥990

・グリーンサラダ

・コーヒー or 紅茶 (+¥110で、カフェラテ・カプチーノをお選びいただけます)

※ +¥440で、本日のスイーツ (ハーフサイズ) をお付けします

価格はすべて税（10％）込みです。メニューのアレルギー、米の産地情報につきましてはスタッフにおたずねください。
 食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices are 10% tax inclusive. Feel free to inquire our staff about any allergies or the origin of our rice.
 Menu may change depending on ingredient availability.

Main dish-SET

メインディッシュにパンとコーヒーがセットになった
 お得なランチセット

¥2,980

A

Fish of the Day Meunière
 with Spicy Butter Sauce & Fresh Herbs

本日のお魚のムニエル スパイシーバターソース 香草風味

ハーブの香りを纏わせてふっくらと焼きあげた本日のお魚に、
 ほんのりカレー風味の粒マスタード・バタークリームソースを
 合わせました。

Bread

パン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

+¥110で、カフェラテ・カプチーノを
 お選びいただけます

B

Italian Style Roasted Pork Loin “Porchetta”

三元豚ロース肉のイタリア風焼き豚 “ポルケッタ”

イタリアの郷土料理 “ポルケッタ”。
 かたまりの豚肉をスパイスやハーブで味付けし、焼きあげました。
 低温調理で仕上げた豚肉のジューシーな旨味を
 爽やかなハーブの香りが引き立てます。

Bread

パン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

+¥110で、カフェラテ・カプチーノを
 お選びいただけます

価格はすべて税（10％）込みです。メニューのアレルギー、米の産地情報につきましてはスタッフにおたずねください。
 食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

All prices are 10% tax inclusive. Feel free to inquire our staff about any allergies or the origin of our rice.
 Menu may change depending on ingredient availability.

Pasta & Salad



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
真っ白ペペロンチーノ 実山椒風味

しらすの塩味、カリフラワーの食感、マッシュルームの香り、
食味のバランスが絶妙な真っ白ペペロンチーノ。
実山椒のピリッとした刺激がアクセント。

¥1,870



Tomato Sauce Spaghetti with OSMIC Tomatoes,
Fried Eggplant & Mozzarella

オスミットマトと揚げ茄子、
モッツアレラチーズのポモドーロスパゲッティ

高糖度のオスミットマトを加えた、トマトの美味しさを存分に
感じていただけるトマトソーススパゲッティ。
揚げ茄子とモッツアレラチーズとの相性も抜群です。

¥1,870



Smoked Chicken, Bacon
& Romaine Lettuce Caesar Salad

スモークチキンとベーコン、ロメインレタスの
シーザーサラダ

こんがりと焼きあげたスモークチキンとベーコン、
シャキッと食感のロメインレタス、まろやかなミモザ卵をドレッシングと
マヨネーズの2種シーザーソースで仕上げたキハチのサラディエール。

¥1,870

Drink Set

+¥550

・コーヒー or 紅茶 (+¥110で、カフェラテ・カプチーノをお選びいただけます)

Soup Set

+¥880

・本日のスープ
・コーヒー or 紅茶 (+¥110で、カフェラテ・カプチーノをお選びいただけます)
※ +¥440で、本日のスイーツ (ハーフサイズ) をお付けします

Salad Set

+¥990

・グリーンサラダ
・コーヒー or 紅茶 (+¥110で、カフェラテ・カプチーノをお選びいただけます)
※ +¥440で、本日のスイーツ (ハーフサイズ) をお付けします

価格はすべて税 (10%) 込みです。メニューのアレルギー、米の産地情報につきましてはスタッフにおたずねください。
食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
All prices are 10% tax inclusive. Feel free to inquire our staff about any allergies or the origin of our rice.
Menu may change depending on ingredient availability.

DESSERT-MENU

《数量限定》

KIHACHI'S Shine Muscat Pie
KIHACHIのシャインマスカットパイ

¥1,980

弾ける甘さと芳醇な香りが口いっぱいに広がるシャインマスカット。
爽やかな甘さとサクサクのパイ生地が癖になる一品。



Jumbo Pudding made with Top Select Eggs

こだわり卵の大きなプリン ¥990

「磨宝卵ゴールド®」を使った自家製プリン。卵と牛乳のkokを
シンプルに味わっていただきたいのでサイズは大きめ。

KIHACHI Trifle Roll

キハチトライフルロール® ¥990

甘みと酸味のバランスや彩りを考えて選んだ、苺、バナナ、
キウイ、パパイア、マンゴーの5種類のフルーツと2種類のクリームを
しっとりとしたスフレ生地でロールケーキに仕上げました。

Basque Cheesecake

バスクチーズケーキ ¥990

スペインのバスク地方で人気の真っ黒なチーズケーキ。
じっくりと焼きあげる事で、表面はしっかり焦がしても、中はクリーミーで濃厚に。

2-Variety Ice Cream Dish

2種類のアイス ¥770



Drink Set +¥550

・コーヒー or 紅茶 (+¥110で、カフェラテ・カプチーノをお選びいただけます)

価格はすべて税 (10%) 込みです。メニューのアレルギー、米の産地情報につきましてはスタッフにおたずねください。
食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
All prices are 10% tax inclusive. Feel free to inquire our staff about any allergies or the origin of our rice.
Menu may change depending on ingredient availability.