

キハチ・銀座本店

素材感や風味を生かした
 おいしく、からだにいい料理は
 電化厨房から生まれる。



2階レストラン

そのヒミツは…？



● レストラン事業部
 総料理長
 鈴木真雄氏

銀座本店は1995年のオープン当時から電化厨房を採用しています。IH調理器やスチームコンベクションオーブンは、便利だけでなく、じっくりと火を入れて、素材の持つ風味を生かす料理に最適です。また、デザート用のソースを手早く仕上げることもできます。お客さまからも、IH調理器について聞かれることがありますが、「安全性やキッチンが汚れない」など、長所がたくさんあることをご説明していますよ。

おすすめメニュー



● いろいろ貝類のサラダ
 3,000円
 (税込・サービス料別途)

キハチの定番人気メニュー。いろいろな貝類を使い、マスタードドレッシングで味わい豊かな一皿です。

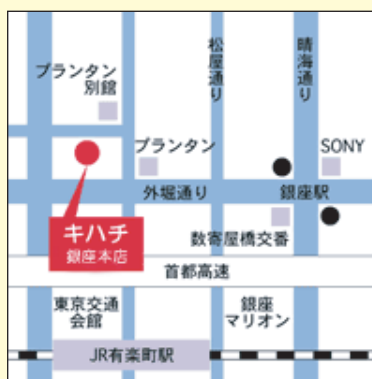
お店のご紹介



KIHACHI

「おいしくてからだにいいもの」をコンセプトに、ジャンルを越えた料理を提案するキハチ。フランス料理をベースに、さまざまな国の料理のエッセンスが盛り込まれた料理に、毎日多くの人が舌鼓を打っています。1階はカフェ&バー、2階はレストラン、3階はパーティースペースと、いろいろなシーンにあわせて楽しめるのも魅力です。

- 所在地／東京都中央区銀座2-2-6
- 営業時間／<1階 カフェ&バー>
 11:30~23:00(22:00L.O.)
 日曜のみ ~22:00(21:00L.O.)
- <2階 レストラン>
 ランチ 11:30~14:30(L.O.)
 ディナー 18:00~21:00(L.O.)
 日曜のみ 18:00~20:00(L.O.)
- 定休日／年中無休
- TEL／03-3567-6284(カフェ&バー)
 03-3567-6281(レストラン)
- ホームページ／<http://www.kihachi.co.jp>
- 客席数／227席



厨房機器設備

- IH調理器(フジマック)
- スチームコンベクションオーブン(フジマック)
- ブラック[電気式](フジマック)
- サラマnder(フジマック)
- 電気グリラー(ヒゴグリラー)

お問い合わせは



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
 JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
 Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734