

KIHACHI

2022年10月12日
株式会社サザビーリーグ

いちょう並木に黄葉シーズンが到来！
チョコレートと栗のマリアージュを楽しむ“ショコラマロンスペシャル”や
「トリュフ」「チーズ」「佐賀牛」をテーマに、冬に美味しい食材を盛り込んだ特別コース

冬限定「KIHACHI のアフタヌーンティー」など、新作メニューを発売

2022年11月11日（金）～2023年1月16日（月） ※オンライン予約受付中

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、チョコレートや栗がテーマの「KIHACHI のアフタヌーンティー ～ショコラマロンスペシャル～」や「KIHACHI Winter Premium ～トリュフとチーズと佐賀牛と～」を11月11日（金）より発売します。



いちょう並木が黄金色に輝き1年で最も美しいといわれる季節。黄葉の名所、明治神宮外苑いちょう並木に店舗を構えるキハチ 青山本店では、贅沢なひとときを提案するふたつの特別メニューをご用意しました。

オープンテラスがある〈1階カフェ&フードホール〉では、世界中のトップ・パティシエに愛されるヴァローナのチョコレート「GUANAJA 70% Cacao」で作る“ショコラクリーム”を栗とあわせた「栗のショコラパフェ」や、「栗のショコララムパイ」、「栗のショコラプリン・ア・ラ・モード」などのスイーツ10種と季節のセイボリーを盛り込んだ冬限定「KIHACHI のアフタヌーンティー ～ショコラマロンスペシャル～」※を実施します。

いちょうの木々の中で食事をしているようなダイナミックな黄葉が楽しめる〈2階メインダイニング〉では、冬に美味しい食材を使用したシェフ自慢の料理4皿と削りたてのロディジャーノチーズをかけて味わうバスクチーズケーキをコース仕立てにした「KIHACHI Winter Premium ～トリュフとチーズと佐賀牛と～」を展開します。

※前半（11/11～12/12）は1階店内席のみのご案内となり、通常と提供時間が異なります。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



NEW

■商品名：KIHACHI のアフタヌーンティー ～ショコラマロンスペシャル～

■価格：6,600円（税込）※ウェルカムドリンク、フリードリンク 90分制付き

■販売店舗：キハチ 青山本店 1F カフェ&フードホール

■販売期間：2022年11月11日（金）～2023年1月16日（月）※各回2時間制（フリードリンクL.O.30分前）

前半：11/11～12/12（店内席のみ） ①11:00～13:00、②13:30～15:30、③16:00～18:00

後半：12/13～1/16（テラス席・店内席） ①11:30～13:30、②14:00～16:00、③15:00～17:00

～ウェルカムドリンク～

- ・洋梨のスパークリングワイン
または、
- ・洋梨のモクテル

～スイーツ&セイボリー～

1. マロンケーキ
2. 栗のショコラプリン・ア・ラ・モード
3. 栗のショコラパフェ
4. ブラウニー
5. チョコレートマカロン
6. クッキー2種（黒胡麻・バニラ）
7. 栗のクレープ
8. 栗のショコラクラムパイ
9. 栗のショコラパンナコッタ
10. 渋皮栗のアイス
11. 洋梨と生ハム
12. オリジナルスパイスチキンバーガー
13. フライドポテト パルミジャーノ掛け

～フリードリンク 90分制～

- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ハーブティー



※前半（11/11～12/12）は1階店内席のみのご案内となり、通常と提供時間が異なります。予めご了承ください。

※天候・仕入れの状況により、食材やメニュー、実施期間が変更になる場合がございます。

※最新の営業時間・休業日につきましては、キハチホームページにてご確認ください。

<キハチホームページ>

◆ご予約はこちらから：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1045.html

2階 メインダイニング限定



NEW

- 商品名：KIHACHI Winter Premium ～トリュフとチーズと佐賀牛と～
- 価格：11,000円（税込）ランチは要予約
- 販売店舗：キハチ 青山本店 2F メインダイニング
- 販売期間：2022年11月11日（金）～2023年1月16日（月）※12/17～12/25除く

トリュフ、チーズ、佐賀牛と、冬に美味しい食材を合わせてスペシャルコースに仕立てました。
チーズは、最近シェフが見つけた、イタリアの「ロディジャーノチーズ」。薄くフワフワにスライスすると、シルキーな食感、ミルクの甘味と香ばしい風味が口いっぱいに広がります。

- ・北寄貝の温サラダ レッドキャビアのブルブランソース
- ・こだわり卵 “磨宝卵” とトリュフのカルボナーラ “自家製パッパルデッレ”
- ・天然真鯛のポワレ 紅ズワイ蟹、かぶのスープと共に
- ・佐賀牛のステーキ ローストした野菜のピュレソース
- ・削りたて ロディジャーノチーズでいただく バスクチーズケーキ

パン、コーヒーまたは紅茶

- ※ディナータイムは、上記の税込価格にサービス料として10%を頂戴します。
- ※天候・仕入れの状況により、食材やメニュー、実施期間が変更になる場合がございます。
- ※最新の営業時間・休業日につきましては、キハチホームページにてご確認ください。

<キハチホームページ>

◆ご予約はこちらから：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1046.html

店舗概要



- 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

<https://www.kihachi.jp/>