

2014年6月24日
アイビー株式会社

KIHACHI
CAFÉ

キハチ カフェ 福岡三越限定
夏にぴったりのひんやりメニュー

イタリアで夏の食前酒として人気の「アペロール」、 季節のフルーツを使ったパフェ3品登場

7月1日（火）から7月31日（木）まで

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、7月1日（火）から7月31日（木）までの期間限定で、夏にぴったりのひんやりメニュー、イタリアで夏の食前酒として人気の「アペロール」4品、マンゴー、メロン、桃を使ったパフェ3品を、キハチ カフェ 福岡三越にて販売します。



<商品概要>



NEW

[アペロール] 各 648 円 (税込)

イタリア生まれのオレンジとハーブのリキュール。イタリアでは夏の食前酒として人気です。夏の陽射しと暑さにぴったりの、さわやかなカクテルです。

写真奥から時計まわり

■商品名：アペロール&スパークリング

■商品説明：スパークリングワインで割って、オレンジを浮かべました。

■商品名：アペロール&トマトオレンジ

■商品説明：ブラッドオレンジのグラニテに別添のアペロールとトマトジュースを注いで。

■商品名：アペロールモヒート

■商品説明：ライムとミントが爽快な一杯。

■商品名：アペロール&パッションフルーツ

■商品説明：ブラッドオレンジジュースとソーダで割って、パッションフルーツを浮かべました。

■商品名：マンゴーのパフェ

■価格：1,080 円 (税込)

■商品説明：濃厚な甘みととろけるような食感が特徴の“アップルマンゴー”を使ったおすすめのパフェ。

■商品名：メロンのパフェ

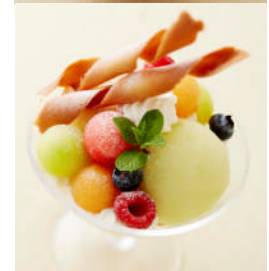
■価格：1,296 円 (税込)

■商品説明：シェフが選んだ3種類のメロン（アールスメロン、クインシーメロン、プリンスメロン）を使った華やかなパフェ。自家製バニラアイスを添えて。

■商品名：桃のパフェ

■価格：1,188 円 (税込)

■商品説明：フレッシュの桃をマリネしてグレープフルーツのグラニテでひんやりと仕上げました。



<実施期間> アペロール、パフェともに 7月1日(火)～7月31日(木)

<販売店舗> 店名：キハチ カフェ 福岡三越
住所：福岡市中央区天神 2-1-1 福岡三越 5階
TEL：092-717-3033
営業時間：10：00～20：00 (L.O. 19:30)

※価格はすべて税(8%)込みです。

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

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006