

KIHACHI

2025 年 10 月 14 日
アイビーカンパニー株式会社

いちょう並木が黄金色に輝く季節、栗が主役のアフタヌーンティーを発売
キハチを代表する“ナポレオンパイ”を栗仕立てにしたデザートや、黄葉シーズン限定メニューも

栗のアフタヌーンティー&マロンパイ

11 月 1 日（土）より期間限定（オンライン予約受付中）

アイビーカンパニー株式会社（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 塚田龍平）が運営するキハチ青山本店は、ほっくり甘い栗を堪能する「KIHACHI のアフタヌーンティー 〜マロンスペシャル〜」や「KIHACHI のマロンパイ」のほか、黄葉シーズン限定のランチやディナーを 11 月 1 日（土）から発売します。



● 栗のアフタヌーンティー&マロンパイで秋冬限定のティータイム

ほっくりと甘い栗を主役にした「KIHACHI のアフタヌーンティー 〜マロンスペシャル〜」を発売します。スイーツ&セイボリーは新作を含む 13 種をご用意しました。やさしい甘さのマロンクリームとサクサク食感のメレンゲが口の中で溶けあう「モンブランパフェ」や、栗の甘さを引き立てるショコラクリームとふわふわのスポンジを重ねた「渋皮栗のショコラショートケーキ」、栗のリキュールを加えて上品な味わいに仕上げた「渋皮栗とマロンジュレをのせた杏仁のブランマンジェ」など、多彩なマロンスイーツを提案しています。

キハチで長年愛されるデザート“ナポレオンパイ”を栗でアレンジした「KIHACHI のマロンパイ」も登場。粗く刻んだ渋皮栗と口どけのよいクリーム、店内で焼き上げる香ばしいパイを重ねたスペシャルなデザートです。

● 黄葉シーズン限定！トリュフ香る新作パスタとステーキのプレート

黄金色に輝くいちょうを間近で楽しめる青山本店では、この秋も黄葉シーズン限定メニューを発売します。オーブンテラスを設けた開放的な 1 階席では、秋の新作「トリュフ香るジャンボマッシュルームと雲丹のクリームスパゲッティ」と「牛肉のステーキ」がワンプレートで楽しめるランチ『ピアット・ウニコ』をご用意。大きな窓からダイナミックな黄葉が臨める 2 階席では、この季節だけの特別なコース料理をランチとディナーで展開します。

◆キハチホームページ：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1388.html

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。

アイビーカンパニー株式会社 広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / MAIL press@ivy-company.jp / HP <https://www.ivy-company.jp>

秋冬限定！栗のアフタヌーンティー



青山本店限定

■商 品 名：KIHACHI のアフタヌーンティー ～マロンスペシャル～

■価 格：7,700 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：①2025 年 11 月 1 日（土）～12 月 7 日（日）

11:00～、13:30～、16:00～

②2025 年 12 月 9 日（火）～2026 年 1 月 14 日（水） ※クリスマス期間の 12/20～12/25 を除く

11:30～、14:00～、14:30～、15:00～

～スイーツ～

- ・渋皮栗のショコラショートケーキ ・マロンムースタルト ・モンブランパフェ ・プリン・ア・ラ・モード
- ・甘栗を添えたチーズケーキ ・バニラマカロン ・マロンと洋梨のクレープ ・マロンクラムパイ
- ・渋皮栗とマロンジュレをのせた杏仁のブランマンジェ ・渋皮栗のアイス

～セイボリー～

- ・スモークした伊達鶏とアボカドのサンド ・洋梨と生ハム ・フライドポテト パルミジャーノ掛け

※各回 2 時間制（フリードリンクL.O. 30 分前）です。1 名様からご用意いたします。

◆アフタヌーンティーご予約：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1385.html

栗のスペシャルデザート



数量限定

■商 品 名：KIHACHI のマロンパイ

■価 格：1,760 円（税込）

■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：2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 14 日（水）

ごろっと入った栗の渋皮煮とトッピングのマロンクリームのコクと風味が、サクサクのパイ生地と相性抜群の一品。季節の味わいを存分に楽しめる、数量限定のスイーツです。

※11/1～12/7 黄葉シーズンに限り、1F ランチタイム（11:30～14:00）はスイーツのみの提供は休止、食後のデザートとして提供します。

※2F メインダイニングでは、完全予約制コース料理のデザートとして提供します。

※キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズ、キハチ 高島屋横浜店、キハチ イタリアン 伊勢丹立川店でも食後のデザートとして提供します。

※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。

黄葉シーズン限定ランチ&ディナー



<1 階> NEW ランチ

■商 品 名：ピアット・ウニコ

■価 格：3,900 円（税込）コーヒーまたは紅茶付き

■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：2025 年 11 月 1 日（土）～12 月 7 日（日）

11:30～16:00（15:00 L.O.）

- ・トリュフ香るジャンボマッシュルームと雲丹のクリームスパゲッティ
- ・牛肉のステーキ
- ・かぼちゃのスープ



<2 階> NEW ランチ&ディナー

■商 品 名：KIHACHI のシーズナルコース ～いちょう並木の黄葉スペシャル～

■価 格：10,000 円（税込）

■販売店舗：キハチ 青山本店 2F メインダイニング

■販売期間：2025 年 11 月 1 日（土）～12 月 7 日（日）

11:00～16:00（15:00 L.O.）／18:00～21:30（20:30 L.O.）

前菜からデザートまで楽しめる全6品のフルコース

- ・トリュフ香る雲丹とジャンボマッシュルームのカルボナーラ いちょう並木の黄葉仕立て
 - ・ふっくらと火を通した白身魚のパプール おぼろ昆布、イクラ、蟹を纏って
 - ・こんがりジューシーにローストした黒毛和牛肉を、黄金色の銀杏、干し海老ソースで
- ＋
シェフおすすめ3品

※2 階ディナータイムは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。

◆シーズナルコースご予約：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1387.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

<キハチホームページ> <https://www.kihachi.jp/>

※営業時間や休業日など最新情報は、キハチホームページにてご確認ください。

