

KIHACHI

2026年2月17日  
アイビーカンパニー株式会社

甘くみずみずしい真っ赤な苺“あまおう”のナポレオンパイ  
苺パフェ、苺タルトなどスイーツ10種&セイボリー3種が楽しめるアフタヌーンティーも

## あまおう苺のアフタヌーンティー&ナポレオンパイ

3月17日（火）～4月13日（月）期間限定

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、甘くみずみずしい真っ赤な苺“あまおう”を盛り込んだ「KIHACHIのアフタヌーンティー～あまおうスペシャル～」と、「KIHACHIのナポレオンパイ～あまおうスペシャル～」を2026年3月17日（火）から発売します。



### ● 甘くみずみずしい真っ赤な苺「あまおう」を堪能するアフタヌーンティー

いちごシーズン第2弾のアフタヌーンティーは、甘くみずみずしい真っ赤な苺「あまおう」が主役。パフェ、タルト、ショートケーキ、こだわり卵のプリン・ア・ラ・モードなど、あまおう苺を盛り込んだキハチ自慢のスイーツが勢揃いし、セイボリー3種とともにをお楽しみいただけます。「KIHACHIのアフタヌーンティー～あまおうスペシャル～」の後も、その時期においしい国産苺を盛り込んだアフタヌーンティーをご用意します。

### ● キハチを代表するナポレオンパイも、あまおうスペシャルに！

レストラン「KIHACHI」では、苺が美味しくなる時期にだけオマージュ（敬意）を込めて「KIHACHIのナポレオンパイ」を作り続けています。第1弾の「いちごさんスペシャル」に代わって、第2弾の「あまおうスペシャル」が期間限定で登場。サクサクのパイ、なめらかなクリームとのハーモニーを心ゆくまでご堪能ください。

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。

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](mailto:press@ivy-company.jp) / HP <https://www.ivy-company.jp>

## あまおう苺を楽しむアフタヌーンティー



### NEW 青山本店限定

- 商品名：KIHACHI のアフタヌーンティー ～あまおうスペシャル～
- 価格：8,800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：3月17日（火）～4月13日（月）

①11:30～ ②14:00～ ③14:30～ ④15:00～ 各回2時間制（フリードリンクL.O.30分前）

毎年、苺がいちばん美味しい季節に、苺をふんだんに使ってご提供しているキハチ 青山本店限定のアフタヌーンティー。今年も甘くみずみずしい、真っ赤な「あまおう」でご用意しました。

\*4月14日（火）以降は「あまおう」に代わり、その時期においしい「国産苺」で5月11日（月）まで販売します。

### ～ウェルカムドリンク～

- ・苺を添えたスパークリングワイン または、モクテル

### ～スイーツ&セイボリー～

1. 苺のショートケーキ
2. 苺タルト
3. 苺パフェ
4. プリン・ア・ラ・モード
5. 苺を添えたチーズケーキ
6. カヌレ
7. 苺のクレープ
8. 苺のクラムパイ
9. 苺のパンナコッタ
10. 苺のアイス
11. 苺のカプレーゼ
12. スモークした伊達鶏とアボカドのサンド
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



※フレッシュの苺は「あまおう」を使用しています。

※1名様からご用意いたします。

※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。

◆ご予約はこちらから：[https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe\\_1429.html](https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1429.html)

## キハチを代表するデザート「ナポレオンパイ」



### 数量限定

- 商品名：KIHACHI のナポレオンパイ～あまおうスペシャル～
- 価格：1カット 1,870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：3月 17 日（火）～4月 13 日（月）

サクサクのパイ生地で、苺とクレーム・シャンティ、ディプロマットクリームを重ね合わせることで生まれる酸味と甘み、パイ生地の食感による絶妙なバランスが特徴です。

\*4月14日（火）以降は「あまおう」に代わり、その時期においしい「国産苺」で5月11日（月）まで販売します。

※フレッシュの苺は「あまおう」を使用しています。

※キハチ 青山本店の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ご提供します。

※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 伊勢丹立川店では、国産苺を使った

「KIHACHI のナポレオンパイ」を食後のデザートとして実施します。詳しくは、各店舗までお問い合わせください。

※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。

◆キハチホームページ：[https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe\\_1430.html](https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1430.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/>

※最新の営業時間や休業日は、キハチホームページにてご確認ください。

