

KIHACHI

2026年4月7日
アイビーカンパニー株式会社

うっとり甘い香り！新作マンゴースイーツなど12種を楽しむアフタヌーンティーや
シグネチャーの「ナポレオンパイ」を旬の完熟マンゴーでアレンジしたスペシャルデザート

旬の完熟マンゴーを楽しむアフタヌーンティー&パイ

5月14日（木）～6月17日（水）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、甘く濃厚な旬の完熟マンゴーを盛り込んだ「KIHACHI のアフタヌーンティー ～宮崎完熟マンゴースペシャル～」、「KIHACHI のマンゴーパイ ～宮崎完熟マンゴースペシャル～」を5月14日（木）から発売します。



● 完熟マンゴーの濃厚な果肉と甘い香りを味わうアフタヌーンティー

いちょう並木の新芽が芽吹きはじめる清々しい季節。オープンテラスを構えるキハチ 青山本店に、これから旬を迎える宮崎県産の完熟マンゴーを盛り込んだ「KIHACHI のアフタヌーンティー ～宮崎完熟マンゴースペシャル～」が期間限定で登場します。ティースタンドに華やかに並ぶマンゴースイーツの新作として展開するのは、サクサクのバター香るタルト生地にはディプロマットクリーム※と自家製マンゴームースを重ねた「マンゴーのムースタルト」と、しっとり焼き上げたジェノワーズ（スポンジ）、シャンティクリーム、フレッシュマンゴーでシンプルに仕立てた「マンゴーのショートケーキ」の2種類。そのほか、こだわり卵で作るプリン・ア・ラ・モード、クレープ、ブランマンジェ、マCHEDONIAなどのスイーツや、ワインによくあうカプレーゼにもフレッシュな完熟マンゴーを盛り込んで、この季節にしか味わえない旬のおいしさを提案しています。

● 旬の完熟マンゴーでアレンジしたスペシャルデザート

キハチのシグネチャー「ナポレオンパイ」も完熟マンゴーでアレンジ。濃厚な果肉と甘い香りの宮崎完熟マンゴー、お店で焼き上げるサクサクのパイ、なめらかなクリームを重ねたおいしいハーモニーをご堪能いただけます。

※ディプロマットクリーム…カスタードクリームと生クリームをあわせたもの

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 / FAX 03-5411-3006 / MAIL press@ivy-company.jp

完熟マンゴーを楽しむ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 ～宮崎完熟マンゴースペシャル～

■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：5月14日（木）～ 6月17日（水）

①11:30～ ②14:00～ ③14:30～ ④15:00～ 各回 2 時間制（フリードリンクL.0.30分前）

～ウェルカムドリンク～

・マンゴー風味の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. マンゴーとパイナップルのプリン・ア・ラ・モード
2. マンゴーと杏仁のブランマンジェ
3. マンゴーのクレープ
4. マンゴーのムースタルト
5. マンゴーのショートケーキ
6. フレッシュマンゴーとパイナップル
7. マンゴーのマチェドニア
8. マンゴーのクラムパイ
9. マンゴーソルベ
10. マンゴーのカプレーゼ
11. スモークした伊達鶏とアボカドのサンド
12. 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

※フレッシュマンゴーは「宮崎完熟マンゴー」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。

※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_1445.html



完熟マンゴーでアレンジしたスペシャルデザート



数量限定

- 商品名：KIHACHI のマンゴーパイ ～宮崎完熟マンゴースペシャル～
- 価格：1カット 2,200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：5月14日（木）～ 6月17日（水）

食欲そそる甘い香りと、樹上で完熟した宮崎産マンゴーの濃厚な果肉を、2種のクリームとサクサクのパイ生地
でミルフィーユ仕立てにしました。

※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 伊勢丹立川店での販売はございません。

※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_1446.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。