

patisserie
KIHACHI

2018年10月16日
株式会社サザビーリーグ

バニラムースで作ったおいしい雪だるまのスイーツや
レッド、グリーンの華やかなクリスマスカラーのスイーツが登場

クリスマススイーツ

11月1日（木）から期間限定で順次発売

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）が運営するパティスリー キハチの各店舗（一部店舗を除く）では、雪だるま型のスイーツやレッドとグリーンクリスマスカラーのスイーツなどクリスマススイーツ全10種を11月1日（木）から期間限定で順次発売します。



「ボノムドネージュ」は、クリスマス時期にぴったりなかわいい雪だるまのケーキ。バニラムースで作ったおいしい雪だるまの中には、キャラメルでソテーしたバナナやミルクチョコにくるみやプラリネを合わせたナッツガナッシュが隠れています。

クリスマスカラーのレッドが鮮やかな「ベリーエタンセル」は、甘酸っぱいラズベリーとカシスを加えたベリームースに4種のベリージュレを重ね、タイベリーのチーズムースを合わせました。華やかで甘酸っぱいベリーの味わいが楽しめます。グリーンが美しい「ピスターシュロワ」は、ピスタチオとアーモンド入りのホワイトチョコレートムースを合わせました。甘酸っぱいグリオットチェリーの果肉入りジュレがアクセント。「ベリーエタンセル」、「ピスターシュロワ」、「ショコラショコラ」は12月22日から販売するホールサイズのクリスマスケーキを1名様のカットサイズに仕上げたもの。クリスマスケーキを予約する前のお試しとしても楽しめます。

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。

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

クリスマス気分を盛り上げる！クリスマスカラーの華やかなスイーツ

クリスマス時期にはホールサイズで発売するクリスマスケーキを、カットサイズに仕上げ 11 月 28 日(水)から限定発売。クリスマスケーキを予約する前のお試しや、ちょっと早いクリスマスパーティーに。

- 商品名：ベリーエタンセル
- 価格：627 円（税込）
- 販売期間：11 月 28 日（水）～ 12 月 22 日（土）
- 商品説明：甘酸っぱいラズベリーとカシスを加えたベリームースに、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリー、レッドカラントの4種のベリージュレを重ね、芳醇な香りを持つタイベリーのチーズムースとクルミ入りビスキュイを合わせました。華やかで甘酸っぱいベリーの味わいが楽しめます。



NEW

- 商品名：ピスターシュロワ
- 価格：627 円（税込）
- 販売期間：11 月 28 日（水）～ 12 月 22 日（土）
- 商品説明：ピスタチオムースとピスタチオの生地 of 濃厚な味わいと香りを存分に楽しめるように、ピスタチオとアーモンド入りのホワイトチョコレートムースを合わせました。甘酸っぱいグリオットチェリーの果肉入りジュレが濃厚な味わいに変化をつけました。



NEW

- 商品名：ショコラショコラ
- 価格：627 円（税込）
- 販売期間：11 月 28 日（水）～ 12 月 22 日（土）
- 商品説明：口どけのよいショコラムース、ほろ苦いビスキュイショコラ、ジャンドゥーヤのムースを重ねたショコラづくしのケーキ。アーモンドとクルミの食感がアクセントのプラリネガナッシュがショコラの味を高めます。



※12月22日（土）～12月25日（火）に販売をするホールサイズのクリスマスケーキについては、リリース 5 ページ目をご参照ください。

焼きマシュマロがのったチョコレートケーキやかわいい雪だるま型のクリスマススイーツ

- 商品名：生チョコレート
- 価格：カット 562 円、約 14cm 2,160 円（税込）
- 販売期間：11 月 1 日（木）～ 2019 年 1 月 8 日（火）
- 商品説明：冬限定で登場する毎年人気のロールケーキ。
しっとりきめ細かいチョコシフォン生地で、口どけのよい生チョコ、生クリームを巻き上げ、周りにはガナッシュクリームで仕上げ、焼き色をつけたマシュマロを飾りました。



- 商品名：季節のロール ストロベリー
- 価格：カット 584 円、約 14cm 2,268 円（税込）
- 販売期間：12 月 1 日（土）～ 2019 年 1 月 8 日（火）
- 商品説明：ひとつぶ丸ごとの苺、生クリーム、果肉入り苺ジャムをしっとりとしたシフォン生地で巻き上げました。
シフォン生地にはラズベリー果汁を加え、ピンク色に仕上げています。



NEW

- 商品名：ボノムドネージュ
- 価格：605 円（税込）
- 販売期間：11 月 1 日（木）～ 12 月 22 日（土）
- 商品説明：クリスマス時期にぴったりなかわいい雪だるまのケーキ。
バニラムースで作ったおいしい雪だるまの中には、キャラメルでソテーしたバナナ、ミルクチョコにくるみやプラリネを合わせたナッツガナッシュが隠れています。



- 商品名：ベリーヌ 柑橘のパルフェ
- 価格：605 円（税込）
- 販売期間：11 月 1 日（木）～ 2019 年 2 月 26 日（火）
- 商品説明：柑橘の味わいをぎゅっと閉じ込めたコンフィチュールでフレッシュな柑橘を和え、コクのあるまろやかなミルクムース、ほのかな酸味となめらかな口どけのフロマージュブランムースを重ねました。旬の柑橘の美味しさが楽しめるベリーヌ。



■商品名：キャラメルサンマルク

■価格：562円（税込）

■販売期間：11月1日（木）～2019年1月8日（火）

■商品説明：ショコラムース、バニラビーンズの香りがよいバニラムース、アーモンドビスキュイを重ね、ほろ苦いキャラメルクリームを飾りました。カラメリゼした表面の香ばしさがアクセントになっています。



■商品名：マロンパルフェ

■価格：648円（税込）

■販売期間：11月1日（木）～11月27日（火）

■商品説明：マロンペーストを加えたマスカルポーネムースに、クルミとアーモンド入りのミルクチョコガナッシュを重ね、マロンバタークリーム、マロンクリームを絞り、上にはひとつぶ丸ごと和栗の渋皮煮を飾りました。マロンバタークリームはフランス産マロンペーストを加えて、栗の形をイメージして絞りました。この時期限定のマロンづくしのパルフェです。



■商品名：ベリーヌ ミックスベリーパルフェ

■価格：605円（税込）

■販売期間：11月1日（木）～11月27日（火）

■商品説明：ホワイトチョコムース、苺とラズベリー果肉入りのベリージュレ、シャンティエを重ね、上には苺、ラズベリー、ブルーベリー、レッドカラントの4種のベリーを飾りました。



■パティスリー キハチ ブランド紹介

四季折々の、いちばんおいしい素材を、いちばんおいしいときに。自由な発想とアイデアが詰まったレストランのデザートから生まれたパティスリー キハチ。

ケーキ、焼菓子幅広く展開し、手みやげやギフト、アニバーサリー、ちょっとした自分へのご褒美など日常の様々なシーンに寄り添うスイーツをお届けしています。現在、都内に10店舗を展開。

<販売店舗>

パティスリー キハチの各店舗

※店舗により取扱商品が異なります。また、販売期間は変更となる可能性があります。

<その他>

パティスリー キハチホームページ

<http://www.kihachi.jp/patisserie/>

キハチ オンラインショップ

<http://shop.kihachi.jp/>

パティスリー キハチ Facebook

<http://www.facebook.com/patisserieKIHACHI>

キハチ Instagram

https://www.instagram.com/kihachi_official/

2018年 新作のクリスマスケーキ

- クリスマスケーキご予約期間 : 10月1日(月)～12月18日(火)
※パティスリー キハチ各店店頭または、お電話にて承ります。数量限定販売となりますので、売り切れの際はご容赦ください。
- クリスマスケーキお受け渡し期間 : 12月22日(土)～12月25日(火)
※お受け渡し期間中、一部店頭販売もございます。

NEW

- 商品名 : プレシャスクリスマス
- 価格/サイズ : 7,128円(税込) / 約 W12.5×D12.5×H9cm
- 商品説明 : グリーン×ホワイトのクリスマスリースを飾ったプレゼントBOXに仕立てた2018パティスリー キハチのクリスマススペシャルケーキ。ふたを開けると、キラキラと輝く苺とブルーベリー、ラズベリーがぎっしり敷き詰められ、軽やかな口どけのシャンティーとしっとりとした生地ショートケーキが現れます。



NEW

- 商品名 : ピスターシュロ
- 価格/サイズ : 3,780円(税込) / 約 W7×D17.5×H4.5cm
- 商品説明 : ピスタチオムースとピスタチオの生地の濃厚な味わいと香りを存分に楽しめるように、ピスタチオとアーモンド入りのホワイトチョコレートムースを合わせました。甘酸っぱいグリオットチェリーの果肉入りジュレが濃厚な味わいに変化をつけます。



NEW

- 商品名 : ショコラショコラ
- 価格/サイズ : 3,780円(税込) / 約 W7×D17.5×H4.5cm
- 商品説明 : フルーティーで酸味のある香り豊かなショコラを使った口どけのよいショコラムース、ほろ苦いビスキュイショコラ、ジャンドゥーヤのムースを重ねたショコラづくしのケーキです。アーモンドとクルミの食感がアクセントのプラリネガナッシュがショコラの味を高めます。



NEW

- 商品名 : ブッシュドノエル ノール
- 価格/サイズ : 18cm 3,240円(税込) / 約 W8×D18×H6cm
9cm 1,620円(税込) / 約 W8×D9×H6cm
- 商品説明 : ビスキュイカフェショコラにマスカルポーネクリームとベリージャムを巻き、ミルクチョコのガナッシュで仕上げました。センターに入れたクルミ、アーモンド、ヘーゼルナッツ入りのプラリネガナッシュが食感のアクセント。



NEW

- 商品名 : ブッシュドノエル ブラン
- 価格/サイズ : 18cm 3,240円(税込) / 約 W8×D18×H6cm
9cm 1,620円(税込) / 約 W8×D9×H6cm
- 商品説明 : メープルシフォン生地克蘭ベリーメープルクリームと克蘭ベリージャムを巻き、バタークリームで仕上げました。センターに入れた克蘭ベリー、クルミ、アーモンド、ヘーゼルナッツ入りのホワイトチョコガナッシュが食感のアクセント。

