

patisserie
KIHACHI

2019年6月28日
株式会社サザビーリーグ

桃の果肉を増量して新登場！
桃づくしが楽しめる「ベリーヌ ピーチパルフェ」など

夏季限定 桃スイーツ

7月3日（水）から順次発売

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、旬の桃を楽しむベリーヌやロールケーキのほか、苺やレモンを使った夏スイーツの新作2種など、期間限定スイーツを順次発売します。また、キハチ カフェの各店舗でも、「白桃のショートケーキ」や「ケーキ感覚 桃のミルク焼きかき氷」など、期間限定の桃スイーツを展開します。



桃がおいしい旬の時期に、甘く香るみずみずしい桃を使ったスイーツ2種がパティスリー キハチに登場します。昨年好評いただいた「ベリーヌ ピーチパルフェ」は、ピーチリキュールがほのかに香るピーチジュレに、昨年より増量した桃の果肉をあわせて、より桃づくしが楽しめるようブラッシュアップしました。

毎年この季節に大人気の「桃のロール」は、しっとりとしたピンク色のスフレ生地で、フレッシュの桃、桃ピューレを加えたシャンティー、カスタードクリームをふんわりと巻き上げています。どちらもほんのりピンク色の夏らしい限定スイーツです。

そのほか、夏季限定スイーツとして新作の「ベリーヌ ストロベリーモヒート」「レモンカードのレモンロール」や、この時期に定番人気の「マンゴータピオカミルク」も登場します。

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 / MAIL press@ivy-company.jp

旬のおいしい桃を味わう！期間限定スイーツ

夏季限定

- 商品名：ベリーヌ ピーチパルフェ
- 価格：584円（税込）
- 販売期間：7月3日（水）～8月27日（火）
- 販売店舗：パティスリー キハチの各店舗（一部店舗を除く）
- 商品説明：ピンク色が可愛い桃づくしのベリーヌ。
みずみずしい味わいと甘い香りの桃のコンポート入りジュレ、やさしい酸味のヨーグルトと桃のピューレを合わせたブランマンジェ、ピーチリキュールを使った桃色のジュレに閉じ込めたフレッシュの桃を重ねました。



夏季限定

- 商品名：桃のロール
- 価格：カット584円、約14cm 2,268円（税込）
- 販売期間：7月3日（水）～8月27日（火）
- 販売店舗：パティスリー キハチの各店舗（一部店舗を除く）
- 商品説明：甘く香るみずみずしい桃を使った期間限定のロールケーキ。
しっとりとしたピンク色のスフレ生地で、フレッシュの桃、桃ピューレを加えたシャンティ、カスタードクリームをふんわりと巻き上げました。



※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。

<参考資料> キハチ カフェで楽しめる桃スイーツ

夏季限定

- 商品名：白桃のショートケーキ
- 価格：1,188円（税込）
- 販売期間：8月1日（木）～8月31日（土）
- 販売店舗：キハチ カフェ
名鉄百貨店本店、福屋八丁堀本店、小倉駅前アイム、福岡三越
- 商品説明：瑞々しい白桃をヨーグルト入りの生クリームでシンプルにサンドした夏季限定の人気スイーツです。



夏季限定

- 商品名：ケーキ感覚 桃のミルク焼きかき氷
- 価格：1,100円（税込）
- 販売期間：販売中～9月30日（月）
- 販売店舗：キハチ カフェ
日比谷シャンテ、アトレ浦和、ペリエ千葉
- 商品説明：スポンジケーキとバニラアイス、白桃、桃ジュースを使ったかき氷を重ね、優しい甘さのメレンゲでコーティング。焼き目が香ばしいメレンゲが氷と共にふんわり口の中で溶けるケーキ感覚のかき氷スイーツ。



※天候・仕入れの状況により、食材やメニューが変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

NEW

- 商品名：ベリーヌ ストロベリーモヒート
- 価格：562円（税込）
- 販売期間：7月3日（水）～8月27日（火）
- 商品説明：ミントの葉を使用するカクテル“モヒート”をイメージした夏にぴったりなベリーヌ。苺とラズベリーのソース、苺のリキュールで香りづけしたパンナコッタに、白ワインジュレに包まれたフレッシュの苺、スペアミントを重ねました。



夏季限定

- 商品名：マンゴータピオカミルク
- 価格：562円（税込）
- 販売期間：7月3日（水）～8月27日（火）
- 商品説明：マンゴーとココナッツの夏らしい組み合わせ。甘味と香りが特徴のアルフォンソマンゴーと、甘味と酸味のバランスがよいゴールデンマンゴーの2種のマンゴーを使った濃厚な味わいのマンゴープリンにタピオカ入りココナッツミルクのジュレを重ね、酸味が心地よいパッションフルーツとマンゴーのソース、アップルマンゴーの角切りを飾りました。



NEW

- 商品名：レモンカードのレモンロール
- 価格：カット584円、約14cm 2,268円（税込）
- 販売期間：7月31日（水）～9月17日（火）
- 商品説明：ベルガモットとレモンの果肉を加えたレモンカードと、練乳でまろやかな酸味にしたレモンクリームを混ぜ合わせたダブルレモンクリームを、もちり食感のロール生地で巻き上げました。表面を焦がしたイタリアンメレンゲ、レモンカード、香りづけのレモンゼストで、“レモンタルト”をイメージしています。



<販売店舗>

パティスリー キハチの各店舗（一部店舗を除く）

※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。

■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、焼菓子を幅広く展開し、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。

<その他>

パティスリー キハチホームページ <https://www.kihachi.jp/patisserie/>