

“焼き芋”をイメージした新感覚パフェや
安納芋とりんごをパイ生地で包み焼きした“あったかスイーツ”など新発売

冬限定 さつまいも&りんごスイーツ

12月1日（日）～2月29日（土）期間限定

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）が運営するキハチ カフェ 日比谷シャンテなどの各店舗（一部を除く）では、冬に人気のさつまいもとりんごを楽しむ新作スイーツを12月1日（日）から期間限定で発売します。



◆冬の風物詩ともいえる“焼き芋”は、もはやスイーツ！？

しっとり食感で濃厚な甘さがまるで“スイーツ”のような味わいの安納芋など、新しい品種が続々と登場し、子供から大人までみんなが大好きな“焼き芋”。全国各地で専門店がオープンしたり、“焼き芋”好きが集まる「フェスイベント」が毎年冬に開催されるなど、食ブームのひとつとして年々盛り上がりを見せています。

◆シェフこだわりの新作は、“焼き芋”をイメージした新感覚パフェ

キハチ カフェでは、この冬、糖度が高くしっとりとした味わいの“安納芋”と上品な甘さが特徴の“紅はるか”で作る「安納芋と紅はるかのモンブランパフェ」を冬限定スイーツとして発売します。2種類の品種を使用することで、さつまいもの美味しさをダイレクトに味わえるクリームができました。クリームの中には、バニラアイス、安納芋の密漬け、りんごのソテーを入れて、“焼き芋”のような素朴な味わいとデザートを食べている満足感の両方をお楽しみいただけるスイーツに仕上げています。

そのほか、温かいパイと冷たいアイスが絶妙な味わいの「安納芋と林檎のカスタードクリームパイ バニラアイスと共に」や、塩キャラメルがアクセントになった「安納芋の焼きロールケーキ 塩キャラメルソース」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

“焼き芋”をイメージした新感覚パフェ



NEW

- 商品名：安納芋と紅はるかのモンブランパフェ
- 価格：1,320円（税込）
- 販売期間：12月1日（日）～2月29日（土）
- 商品説明：しっとりとした糖度の高い安納芋と、上品な甘さの紅はるかを合わせたクリームと、バニラアイスでモンブラン仕立てに。紫芋餡をサンドしたレモンマカロンをトッピング。

冬限定 さつまいも&りんごスイーツ



NEW

- 商品名：安納芋と林檎のカスタードクリームパイ バニラアイスと共に
- 価格：1,320円（税込）
- 販売期間：12月1日（日）～2月29日（土）※14:00～数量限定
- 商品説明：安納芋と甘酸っぱい林檎、小豆餡をカスタードクリームと共にパイ生地で包み焼きに。ほんのり温かいパイに冷たいバニラアイスを合わせると、一層美味しさが増します。



NEW

- 商品名：安納芋の焼きロールケーキ 塩キャラメルソース
- 価格：880円（税込）
- 販売期間：12月1日（日）～2月29日（土）
- 商品説明：安納芋クリームと林檎、カスタードクリームを巻いたロールケーキ。表面をイタリアンメレンゲでコーティングし、香ばしい焼き目を付けました。ほろ苦い塩キャラメルソースが味のアクセントに。

- 商品名：モッツァレラチーズと茄子のトマトスパゲッティ
- 価格：1,540円（税込）
- 販売期間：12月1日（日）～2月29日（土）
- 商品説明：揚げ茄子とモッツァレラチーズが相性抜群のシンプルなトマトスパゲッティ。ジェノバソースとブラックペッパーが味のアクセント。



- 商品名：紅ズワイ蟹と生海苔のクリームスパゲッティ
- 価格：1,650円（税込）
- 販売期間：12月1日（日）～2月29日（土）
- 商品説明：磯の香りの生海苔バターを合わせてマイルドに仕上げたクリームパスタ。蟹身の甘さとプチプチとしたトビコの食感と塩味が味のポイント。



- 商品名：スパイシーチキンインドカレー
- 価格：1,430円（税込）
- 販売期間：12月1日（日）～2月29日（土）※好評につき期間延長
- 商品説明：あめ色になるまでじっくり炒めた玉ねぎにスパイスをしっかりとなじませ、ヨーグルトでマリネした鶏肉を加えたインド風カレー。



- 商品名：焼きチーズの熱々ブイヤベースごはん
- 価格：1,650円（税込）
- 販売期間：12月1日（日）～2月29日（土）※好評につき期間延長
- 商品説明：ヨーロッパ、韓国、日本、タイなどのスパイスや調味料をミックスした KIHACHI 直伝のスペシャルスープに、たっぷりのチーズとごはんを合わせてリゾット仕立てに。別添えの特製アイオリソースで味の変化もお楽しみください。



<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、東急百貨店たまプラーザ店
※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。

■キハチ カフェ ブランド紹介

～いつも食べたい Chef's Dish～ 料理人がプロデュースする新しい KIHACHI CAFÉ

世界各国の“ごはん”料理をフレンチベースの料理人がアレンジする新感覚「世界のごはん」。
できるだけ野菜をたっぷり、そして女性に“ごはん”を躊躇なく思う存分食べてほしい、そんな料理人の想いを込めたカフェ飯を超えるシェフズディッシュをどうぞ召し上がれ。

キハチホームページ <https://www.kihachi.jp/>

キハチ Instagram https://www.instagram.com/kihachi_official/