

KIHACHI

2021年12月21日
株式会社サザビーリーグ

縁起のよいお正月スイーツや、おせち風テイクアウトボックスなど
新年のお祝いにおすすめの限定グルメが、レストラン、カフェ、パティスリーに新登場

KIHACHI 新年のお祝いグルメ 5選

12月26日（日）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）が運営するキハチ 青山本店、キハチ カフェ、パティスリー キハチでは、新年の幕開けにおすすめの限定グルメを発売します。



KIHACHI 新年のお祝いグルメ 5選

1. おせち風テイクアウトボックス（キハチ 青山本店）
2. 海老・蟹を味わいつくすスペシャルコース（キハチ 青山本店）
3. もちもち苺のクリーム抹茶あんみつ KIHACHI 風（キハチ カフェ）
4. 縁起のよい市松模様の年始限定ケーキ（パティスリー キハチ）※店舗により販売期間が異なります
5. お年賀仕様のキハチショコラバームクーヘン（パティスリー キハチ）

日本で古くから縁起がよいとされる海老、蟹、栗、餅などを使った新春にふさわしい料理やスイーツを、全国のキハチで発売します。キハチ 青山本店では、年越しの集いやお正月のおせちとしてもお楽しみいただける「年末年始 Special Box」を初めて実施します。甘海老のフリットなどキハチの定番料理から鴨肉と冬ネギのサラダなどの季節の味わいまで、シェフがおすすめする料理の数々を少しずつ詰め合わせた限定ボックスです。

パティスリー キハチでは、年始5日間だけ発売する市松模様のケーキ「ボナネ」やお年賀仕様の「キハチショコラバームクーヘン」を発売。レストランやカフェで楽しむメニューとして、海老と蟹を味わいつくす「海老・蟹スペシャルコース」や、旬の苺を和で楽しむ「もちもち苺のクリーム抹茶あんみつ KIHACHI 風」を展開します。

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

1. おせち風テイクアウトボックス (キハチ 青山本店)



NEW

- 商品名：スペシャルテイクアウト「年末年始 Special Box」
- 価格：8,500円(税込) / 2~3人前
- 販売店舗：キハチ 青山本店
- 販売期間：2021年12月30日(木) ~ 2022年1月3日(月) ※1/1は除く

【オードブル9種】

- ・鴨肉と冬ネギのサラダ 紫蘇の実と柚子のソース
- ・黒毛和牛肉のローストビーフ バルサミコ酢のソースとパルミジャーノをかけて
- ・ズワイ蟹のカリフォルニア風サラダ
- ・叩き海老の春巻き揚げ
- ・イベリコ豚のパテ・ド・カンパーニュと3種のオリーブ
- ・メカジキの酒盗黒ゴマ焼き 真っ赤なビーツソース
- ・甘海老のスパイスフリット
- ・自家製スモークサーモンとポテトのブルーブランソース
- ・香ばしくローストした、伊達鶏のスモークチキン

- 予約：オンライン予約、または電話 (03-5785-3641)にて

※価格は8%税込です。画像は盛り付け例です。ドリンクは含まれておりません。

※前日20時までの要予約です。当日中にお召し上がりください。(お受け取り 12:00~19:00、12/31のみ 12:00~17:00)

※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。

2. 海老・蟹を味わいつくすスペシャルコース (キハチ 青山本店)



NEW

- 商品名：海老・蟹スペシャルコース
- 価格：ランチタイム 5,500円 / ディナータイム 9,900円
- 販売店舗：キハチ 青山本店 2F メインダイニング
- 販売期間：2022年1月16日(日) ~ 2022年3月15日(火)

キハチが得意なオマール海老料理をはじめとした、“海老・蟹づくし”の贅沢なスペシャルコース。寒い冬に温まる料理を中心に仕立てました。

- 予約：オンライン予約、または電話 (03-5785-3641)にて

3. もちもち苺のクリーム抹茶あんみつ KIHACHI 風 (キハチ カフェ)



NEW

- 商品名：もちもち苺のクリーム抹茶あんみつ KIHACHI 風
- 価格：1,265円(税込)
- 販売店舗：キハチ カフェ
- 販売期間：2021年12月26日(日)～2022年1月15日(土)

フレッシュ苺とクレーム・シャンティを求肥(ぎゅうひ)で包んだいちご大福風のおもちと、わらび餅、黒蜜寒天、抹茶アイス、特製小倉あん、和の美味しさを合わせました。香ばしく焼いた胡麻チュイルがアクセント。

※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。

4. 縁起のよい市松模様の年始限定ケーキ (パティスリー キハチ)



年始5日間限定

- 商品名：ボナネ
- 価格：2,160円(税込)
- 販売店舗：パティスリー キハチ
- 販売期間：2022年1月1日(土)～1月5日(水) ※店舗により異なる

フランス語で「あけましておめでとう」を意味する年始限定ケーキ。アーモンドたっぷりのプレーン、ココアの2種のパウンド生地にラム酒を加えたほんのり栗が香るシロップをたっぷりと染み込ませ、ショコラクリームとともに縁起の良い市松模様※に組み立てました。表面にはほろ苦いキャラメルグラサージュ、上には渋皮栗の甘露煮と金箔を飾りました。

※市松模様とは…江戸時代、歌舞伎の佐野川市松という役者が衣装の柄に使用したことが発祥で、その演目が好評だったことから縁起が良いと言われるようになりました。

5. お年賀仕様のキハチショコラバームクーヘン (パティスリー キハチ)



お年賀仕様

- 商品名：キハチショコラバームクーヘン
- 価格：1,296円(税込)
- 販売店舗：パティスリー キハチ、キハチオンラインショップ
- 販売期間：2021年12月26日(日)頃～無くなり次第終了

パティスリー キハチのバームクーヘンは、厳選した素材とじっくり焼きが特長。一枚一枚、焼きながら巻きあげていくその層は、年をかさねていく木の年輪のよう。やわらかな口どけの風味豊かな味わいです。

※店舗により取扱がない場合がございます。お年賀面子は、無くなり次第終了します。

※通常パッケージのキハチショコラバームクーヘンは通年で販売しています。