

KIHACHI

2023年7月4日
株式会社サザビーリーグ

みずみずしい“白桃”をサクサクのパイ生地で贅沢にサンド
“ナポレオンパイ”の白桃バージョンが、夏だけのスペシャルデザートとして登場

夏のスペシャルデザート「KIHACHIの白桃パイ」

7月19日（水）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 青山本店では、みずみずしい白桃をサクサクのパイ生地で贅沢にサンドした夏のスペシャルデザート「KIHACHIの白桃パイ」を、7月19日（水）～9月6日（水）の期間限定で発売します。



いちばん美味しい旬の素材をレストランならではのデザートとして提供する「キハチのパイシリーズ」。

主役の白桃は、国内の様々な産地からその時にいちばん美味しい桃をセレクト。上品な甘さでみずみずしい桃の果肉を、クレーム・シャンティ、ディプロマットクリーム※、サクサクのパイ生地と重ねてミルフィーユ仕立てにしました。パイの香ばしさ、クリームのなめらかな口どけ、果肉のジューシーさ、3つの味わいが重なり合う絶妙なハーモニーがお楽しみいただけます。ティータイムはもちろん、食後のデザートとしてもおすすめです。

※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

◆キハチホームページ：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1115.html

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

みずみずしい白桃を贅沢にサンド！夏のスペシャルデザート



夏季限定

- 商品名：KIHACHIの白桃パイ
- 価格：[1F] 単品 1,650円（税込）、[2F] コース価格+770円（税込）
- 販売店舗：キハチ 青山本店 1F カフェ&フードホール、2F メインダイニング（コースのデザート限定）
- 販売期間：7月19日（水）～9月6日（水）

KIHACHI の定番ナポレオンパイを白桃でアレンジ。

フレッシュの白桃、サクサクパイ生地、クレーム・シャンティとディプロマットクリームを丁寧に重ねました。

※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。

※2Fのみ、コース料理とあわせた事前予約を承っています。2F ディナータイムは、上記の税込価格にサービス料10%を頂戴します。

※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 伊勢丹立川店は、食後のデザートとして実施します。
（料理とあわせた事前のご予約がおすすめです）

1名様からご注文可能！KIHACHIのアフタヌーンティー ～ピーチスペシャル～



青山本店限定

- 商品名：KIHACHIのアフタヌーンティー ～ピーチスペシャル～
- 価格：6,800円（税込）
桃の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：7月19日（水）～9月6日（水）
①11:30～ ②14:00～ ③14:30～ ④15:00～
※各回 2時間制（フリードリンク L.O. 30分前）

旬の桃を盛り込んだジューシーなスイーツと、
キハチ自慢のセイボリーをたっぷりご堪能いただけます。

<オンライン予約> https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1114.html