

KIHACHI

2024年7月2日  
アイビーカンパニー株式会社

旬の“白桃”が主役のスペシャルデザートが登場  
香ばしく焼き上げたサクサクのパイで、ジューシーな桃となめらかなクリームをサンド

## KIHACHI の白桃パイ

7月17日（水）発売

アイビーカンパニー株式会社（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 塚田龍平）が運営するキハチ 青山本店は、夏のスペシャルデザート「KIHACHI の白桃パイ」を7月17日（水）より期間限定で発売します。



キハチを代表するデザート“ナポレオンパイ”を旬の桃でアレンジした「KIHACHI の白桃パイ」が今年も登場します。上品な甘さでみずみずしい白桃は、国内の様々な産地からその時にいちばん美味しいものをセレクト。食べ頃を味わっていただくために時には追熟させて、店内で焼き上げる香ばしいパイ生地とあわせています。クリームは、口どけのよいクレーム・シャンティとキハチ特製のディプロマットクリーム※を使用。味わいの異なる2種類のクリームが重なり合い、上品な甘さの白桃を引き立てています。ジューシーな白桃とサクサクのパイ、なめらかなクリームが織りなす夏限定のハーモニーをお楽しみください。

※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\\_1247.html](https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1247.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。

アイビーカンパニー株式会社 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](mailto:press@ivy-company.jp)

## 夏のスペシャルデザート「KIHACHIの白桃パイ」



### 数量限定

- 商品名：KIHACHIの白桃パイ
- 価格：単品 1,650円（税込）
- 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17日（水）～9月2日（月）

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。

※2Fメインダイニングでは、完全予約制コース料理のデザートとしてご提供します。数量限定のため事前予約のみの販売です。

※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 伊勢丹立川店でも食後のデザートとして実施します。

詳しくは、各店舗までお問い合わせください。

※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。

## 旬の桃を盛り込んだ、優雅なアフタヌーンティー



### 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：7,700円（税込）  
※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17日（水）～9月2日（月）  
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）

◆ご予約はこちらから：

[https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe\\_1245.html](https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1245.html)