

KIHACHI

2025年2月25日
アイビーカンパニー株式会社

お花見シーズン限定！ほんのり桜が香る新作アフタヌーンティーが登場
旬の苺と桜ジュレのブランマンジェ、桜のマスカルポーネクリームを包んだ苺クレープなど

KIHACHI のアフタヌーンティー ～さくら&いちご～

3月18日（火）より新発売（オンライン予約受付中）

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、桜の味わいをちりばめた春スイーツやレストラン自慢のセイボリーを楽しむ新作「KIHACHI のアフタヌーンティー ～さくら&いちご～」を3月18日（火）から4月13日（日）までの期間限定で実施します。



● 桜の味わいをちりばめた春スイーツを堪能！“お花見”イメージの新作アフタヌーンティー

桜シーズンにぴったりな“お花見”をイメージした新作「KIHACHI のアフタヌーンティー ～さくら&いちご～」が登場します。なめらかなブランマンジェに桜香るジュレとみずみずしい苺をのせた「杏仁のブランマンジェ 苺とさくらジュレ」や、焦がしバターを加えて焼いたもちもち食感のクレープを楽しめる「さくらのマスカルポーネクリームを包んだ苺のクレープ」、満開の桜をイメージしたデコレーションの「さくら咲く桜もち」、口の中で上品な桜の風味が広がる「さくらジェラート」など、桜の味わいをちりばめたスイーツをご用意しました。

青山本店限定のアフタヌーンティーはセイボリーも充実。生ハムの塩味が苺の甘みを引き立てる「苺のカプレーゼ」や、やわらかく味わい深い伊達鶏を挟んだ「スモークした伊達鶏とアボカドのサンド」、仕上げに風味豊かなチーズを削った「フライドポテト パルミジャーノ掛け」といったワインにもあうセイボリーを楽しめます。

◆キハチホームページ：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1323.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



NEW 青山本店限定

■商品名：KIHACHI のアフタヌーンティー ～さくら&いちご～

■価格：8,800 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：3月18日（火）～ 4月13日（日）

①11:30～ ②14:00～ ③14:30～ ④15:00～ 各回 2 時間制（フリードリンクL.0.30分前）

～ウェルカムドリンク～

・さくらのスパークリングワイン または、モクテル

～スイーツ&セイボリー～

1. 苺のモンブランパフェ
2. 杏仁のブランマンジェ 苺とさくらジュレ
3. 苺のタルト
4. 苺のショートケーキ
5. さくら咲く桜もち
6. ラズベリーマカロン
7. さくらメレンゲ
8. 苺のプリン・ア・ラ・モード
9. さくらのマスカルポーネクリームを包んだ苺のクレープ
10. 苺のクラムパイ
11. さくらジェラート
12. 苺のカプレーゼ
13. スモークした伊達鶏とアボカドのサンド
14. フライドポテト パルミジャーノ掛け

～フリードリンク 90 分制～

- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ハーブティー



※1名様からご用意いたします。

※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。

※最新の営業時間・休業日につきましては、キハチホームページにてご確認ください。

<キハチホームページ>

◆ご予約はこちらから：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1323.html