

KIHACHI

2025年4月15日
アイビーカンパニー株式会社

旬の“宮崎完熟マンゴー”を盛り込んだ新作アフタヌーンティー登場
プリン・ア・ラ・モードや杏仁ブランマンジェなど、自慢のスイーツがマンゴーづくしに

KIHACHI のアフタヌーンティー ～宮崎完熟マンゴースペシャル～

5月13日（火）～6月12日（木）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、濃厚な果肉と甘く芳醇な香りの“宮崎完熟マンゴー”を楽しむ新作「KIHACHI のアフタヌーンティー ～宮崎完熟マンゴースペシャル～」を5月13日（火）から6月12日（木）まで展開します。



● 旬の“宮崎完熟マンゴー”で提案！初夏の新作アフタヌーンティー

季節ごとにいちばん美味しい食材を盛り込んだアフタヌーンティーが人気のキハチ 青山本店は、濃厚な果肉と甘く芳醇な香りの“宮崎完熟マンゴー”を主役にした新作アフタヌーンティーを発売します。

スイーツはマンゴーを味わう多彩なラインアップをご用意しました。こだわり卵で作る自家製プリンには、みずみずしいトロピカルフルーツを添えて「マンゴーとパイナップルのプリン・ア・ラ・モード」に。なめらかでやさしい甘さの「マンゴーと杏仁のブランマンジェ」や、白ワインジュレで大人のフルーツポンチ風に仕上げた「マンゴーのマチェドニア」など、初夏にぴったりなひんやりスイーツも登場します。

セイボリーは、生ハムの塩味とマンゴーの甘みが相性のよい「マンゴーのカプレーゼ」、やわらかく味わい深い伊達鶏をトマトやアボカドと一緒に挟んだ「スモークした伊達鶏とアボカドのサンド」などを提案します。

明治神宮外苑のいちょう並木沿いにオープンテラスを構えるキハチ 青山本店。爽やかな新緑の景色と一緒に、濃厚な果肉の“宮崎完熟マンゴー”を盛り込んだアフタヌーンティーをお楽しみください。

◆キハチホームページ：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1334.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

“宮崎完熟マンゴー”を堪能！新作アフタヌーンティー



NEW 青山本店限定

■商品名：KIHACHI のアフタヌーンティー ～宮崎完熟マンゴースペシャル～

■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：5月13日（火）～ 6月12日（木）

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～

・マンゴー風味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. マンゴーのマチェドニア
2. マンゴーのタルト
3. マンゴーと杏仁のブランマンジェ
4. バニラマカロン
5. フレッシュマンゴーとパイナップル
6. マンゴーのクレープ
7. マンゴーとパイナップルのプリン・ア・ラ・モード
8. マンゴーのクラムパイ
9. マンゴーソルベ
10. マンゴーのカプレーゼ
11. スモークした伊達鶏とアボカドのサンド
12. 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_1334.html