

## KIHACHI

2025年4月22日  
アイビーカンパニー株式会社

旬の“宮崎完熟マンゴー”を堪能するスペシャルデザート  
とろけるような濃厚マンゴー、キハチ特製クリーム、パイを重ねてミルフィーユ仕立てに

### KIHACHI のマンゴーパイ ～宮崎完熟マンゴースペシャル～

5月13日（火）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、濃厚な果肉と甘く芳醇な香りの“宮崎完熟マンゴー”を重ねた初夏限定のスペシャルデザート「KIHACHI のマンゴーパイ ～宮崎完熟マンゴースペシャル～」を5月13日（火）から発売します。



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>に、「KIHACHI のマンゴーパイ ～宮崎完熟マンゴースペシャル～」が登場します。魅力は、濃厚な果肉と甘く芳醇な香りの“宮崎完熟マンゴー”となめらかなクリーム、店内で焼き上げるサクサクのパイが重なり合った三位一体の味わいです。クリームは、コクのあるキハチ特製ディプロマットクリーム※と口どけのよいクレーム・シャンティの2種類を使用。2つのクリームがあわさることで、深い味わいと軽やかさが調和したデザートに仕上げています。パイの側面にはマンゴーとも相性のよいローストココナッツをトッピングしました。

青山本店では、マンゴーづくしの新作「KIHACHI のアフタヌーンティール ～宮崎完熟マンゴースペシャル～」も発売します。旬の“宮崎完熟マンゴー”を堪能する優雅なティータイム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\\_1335.html](https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1335.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)

## “宮崎完熟マンゴー”を堪能！初夏のスペシャルデザート



### 青山本店限定

- 商品名：KIHACHI のマンゴーパイ ～宮崎完熟マンゴースペシャル～
- 価格：単品 2,200 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：5月13日（火）～ 6月12日（木）

キハチ定番のナポレオンパイを宮崎完熟マンゴーでアレンジ。  
サクサクのパイ生地で、マンゴーとクレーム・シャンティ、ディプロマットクリームを重ね合わせることで生まれる酸味と甘み、パイ生地の食感による絶妙なバランスが特徴です。

- ※キハチ 青山本店の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。
- ※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 伊勢丹立川店での販売はございません。
- ※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。

## マンゴーづくしの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.O. 30 分前）

◆ご予約はこちらから：

[https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe\\_1334.html](https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1334.html)