

KIHACHI

2025年6月19日
アイビーカンパニー株式会社

甘く芳醇な香りの桃を堪能する夏限定アフタヌーンティーが登場
ぷるんと食感のライチジュレ入り白桃パフェや、上品な甘さの桃ムースをのせたタルトなど

kihachi のアフタヌーンティー ～ピーチスペシャル～

7月16日（水）～9月1日（月）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kihachi 青山本店は、甘く芳醇な香りの桃をふんだんに盛り込んだスイーツ&セイボリーを楽しめる「kihachi のアフタヌーンティー ～ピーチスペシャル～」を7月16日（水）から期間限定で発売します。



● 甘く芳醇な桃をふんだんに盛り込んだ、夏限定アフタヌーンティーが登場

kihachi 青山本店に甘く芳醇な香りが広がる桃の季節が到来。旬の桃を主役にしたスイーツ&セイボリーを味わう「kihachi のアフタヌーンティー ～ピーチスペシャル～」で、優雅な夏のティータイムを提案します。

スイーツは新作を含む10種をご用意しました。冷たくぷるんとした食感のライチジュレがアクセントになった「白桃のパフェ」や、サクサクのタルトの上に上品な甘さの桃ムースをのせた「白桃ムースのタルト」、こだわり卵で作る「白桃のプリン・ア・ラ・モード」など、王道スイーツがラインアップ。焦がしバターを加えて焼き上げた風味豊かなクレープは、軽くマリネした桃の果肉を添えて“ピーチメルバ風”にアレンジしました。そのほかパンナコッタやショートケーキなども、ほんのり甘い桃の味わいをお楽しみいただけます。

上品な桃の甘さと生ハムの塩味が絶妙な「白桃のカプレーゼ」や柔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」など、レストランならではのセイボリーも充実。ワインを含むフリードリンクと一緒に、甘く芳醇な桃をふんだんに盛り込んだ夏限定のアフタヌーンティーをお楽しみください。

◆kihachiホームページ：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1354.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 / MAIL press@ivy-company.jp / HP <https://www.ivy-company.jp>

旬の桃で提案する夏のアフタヌーンティー



■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16日（水）～9月1日（月）

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～

・桃のスパークリングワイン または、桃のモクテル

～スイーツ&セイボリー～

1. 白桃のパフェ
2. 白桃のパナコッタ
3. ピーチメルバクレープ
4. 白桃ムースのタルト
5. 白桃のショートケーキ
6. 白桃のプリン・ア・ラ・モード
7. 白桃を添えたチーズケーキ
8. 白桃のクラムパイ
9. ラズベリーマカロン
10. 桃のジェラート
11. 白桃のカプレーゼ
12. スモークした伊達鶏とアボカドのサンド
13. 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_1354.html

■店舗名：キハチ 青山本店

■住所：東京都港区北青山 2-1-19

■電話番号：03-5785-3641