

patisserie
KIHACHI

2017年10月31日
株式会社サザビーリーグ

アドベント期間におすすめ！
新作のクリスマスケーキ3種を予約する前にお試しできる

クリスマススイーツ

11月29日（水）から新発売

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 角田良太）が運営するパティスリー キハチの各店舗（一部店舗を除く）では、新作のクリスマスケーキ3種を予約する前にお試しできるスイーツ3種を11月29日（水）から発売します。



クリスマススイーツ イメージカット

2017年は、“Winter Wonderful Land ～誰もが幸せになるクリスマス。大切な人が喜ぶ姿を想いめぐらし、特別なひとときのテーブルにかかせないクリスマスケーキやスイーツ、そしてプレゼント選び。わくわくドキドキ、それだけでワンダフルランド。クリスマススイーツで素晴らしいひとときになりますように～”をクリスマスのテーマにし、新作7種 全9種のクリスマスケーキを揃えました。

この中から、華やかな赤がクリスマス気分を盛り上げるベリーのケーキ「ベリーエタンセル」、グリーンとレッドのクリスマスカラーが美しいピスタチオのケーキ「ピスターシュロワ」、クリスマスらしい、華やかでリッチなチョコレートケーキ「ショコラショコラ」の新作クリスマスケーキ3種を選び、クリスマス時期にはホールサイズで発売するケーキをカットケーキサイズに仕上げで発売します。クリスマスケーキを予約する前のお試しや、少し早いクリスマスパーティーのケーキとしておすすめです。

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。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー

プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

クリスマス前にクリスマスケーキを事前に試食できるスイーツ



NEW

- 商品名：ベリーエタンセル ※写真左
- 価格：カット605円（税込）
- 販売期間：11月29日（水）～12月22日（金）
- 商品説明：クリスマスケーキを事前にお試しできるケーキ。カットサイズをご用意しました。
甘酸っぱいラズベリーとカシスを加えたベリームースに、ラズベリー・ブルーベリー・ブラックベリー・レッドカラント・タイベリーのジュレを重ね、芳醇な香りのタイベリーのチーズムースをあわせました。

NEW

- 商品名：ピスターシュロワ ※写真中央
- 価格：カット648円（税込）
- 販売期間：11月29日（水）～12月22日（金）
- 商品説明：クリスマスケーキを事前にお試しできるケーキ。カットサイズをご用意しました。
ピスタチオムースとピスタチオの生地濃厚な味わいと香りを存分に楽しめるように、まろやかな甘さを持つホワイトチョコレートムースを合わせました。甘酸っぱいグリオットチェリーの果肉入りジュレが濃厚な味わいに変化をつけました。

NEW

- 商品名：ショコラショコラ ※写真右
- 価格：カット605円（税込）
- 販売期間：11月29日（水）～12月22日（金）
- 商品説明：クリスマスケーキを事前にお試しできるケーキ。カットサイズをご用意しました。
2種類のチョコレートを使った口どけの良いショコラムース、ほろ苦いビスキュイショコラ、チョコチップ入りのガナッシュを重ねたショコラづくしのケーキです。甘い香りのトンカ豆を使ったブリュレがショコラの味を引き立てます。

■パティスリー キハチ ブランド紹介

四季折々の、いちばんおいしい素材を、いちばんおいしいときに。自由な発想とアイデアが詰まったレストランのデザートから生まれたパティスリー キハチ。

ケーキ、焼菓子を幅広く展開し、手みやげやギフト、アニバーサリー、ちょっとした自分へのご褒美など日常の様々なシーンに寄り添うスイーツをお届けしています。現在、都内を中心に11店舗を展開。

<販売店舗>

パティスリー キハチの店舗

※店舗により取扱商品が異なります。また、販売期間は変更となる可能性があります。

<その他>

パティスリー キハチホームページ

パティスリー キハチ Facebook

キハチ Instagram

<http://www.kihachi.jp/patisserie/>

<http://www.facebook.com/patisserieKIHACHI>

https://www.instagram.com/kihachi_official/

2017年クリスマスケーキ

NEW

- 商品名：プレシャスクリスマス
- 価格/サイズ：7,128円（税込） / 約W12.5×D12.5×H9cm
- 商品説明：クリスマスリースを飾ったプレゼントBOXに仕立てた2017パティスリーキハチのクリスマススペシャルケーキ。ふたを開けると、キラキラと輝く苺とブルーベリー、ラズベリーがぎっしり敷き詰められ、軽やかな口どけの生クリームときめ細かくしっとりとした生地ショートケーキが現れます。



NEW

- 商品名：モンブラン・オ・マロン
- 価格/サイズ：3,780円（税込） / 約Φ12×H7cm
- 商品説明：キャラメルのような味わいのブロンドチョコレートのムースに刻み栗入りマロンムース、生クリームを重ね、しっとりとしたマロンクリームで仕上げました。味のアクセントに塩キャラメル、食感のアクセントにブロンドチョコレートでコーティングしたシリアルを使用しました。



NEW

- 商品名：ベリーエタンセル
- 価格/サイズ：3,240円（税込） / 約Φ12×H4.5cm
- 商品説明：甘酸っぱいラズベリーとカシスを加えたベリームースに、ラズベリー・ブルーベリー・ブラックベリー・レッドカラント・タイベリーのジュレを重ね、香りの良いタイベリーのチーズムースをあわせました。



NEW

- 商品名：ブッシュドノエル
- 価格/サイズ：18cm 3,240円（税込） / 約W8×D18×H6cm
9cm 1,620円（税込） / 約W8×D9×H6cm
- 商品説明：ショコラカフェビスキュイにマスカルポーネムースとベリージェムを巻き、コーヒー風味のガナッシュで仕上げました。センターに入れたクルミ、アーモンド、ヘーゼルナッツ入りのプラリネガナッシュが食感のアクセント。



NEW

- 商品名：ピスターシュロワ
- 価格/サイズ：3,780円（税込） / 約W8×D16×H4.5cm
- 商品説明：ピスタチオムースとピスタチオの生地の濃厚な味わいと香りを存分に楽しめるように、まろやかな甘さを持つホワイトチョコレートムースを合わせました。甘酸っぱいグリオットチェリーの果肉入りジュレが濃厚な味わいに変化をつけました。



NEW

- 商品名：ショコラショコラ
- 価格/サイズ：3,780円（税込） / 約W8×D16×H5cm
- 商品説明：口どけの良いショコラムース、ほろ苦いビスキュイショコラ、チョコチップ入りのガナッシュを重ねたショコラづくしのケーキです。甘い香りのトンカ豆を使ったブリュレがショコラの味を引き立てます。



- 商品名：クリスマスショート
- 価格/サイズ：3,240円（税込） / 約Φ12×H9cm
4,320円（税込） / 約Φ15×H9.5cm
5,616円（税込） / 約Φ18×H9.5cm ※写真
- 商品説明：苺の鮮やかな赤が美しいクリスマスショート。旬の甘い苺を、口どけのよい生クリームとしっとりきめ細やかなスポンジでサンドしています。シンプルだからこそ、基本素材と製法にしっかりこだわり、丁寧に仕上げました。

