

patisserie
KIHACHI

2018年2月7日
株式会社サザビーリーグ

桜づくしのモンブランとベリーヌ
いちごのロールケーキやティラミスが登場
桜&いちごスイーツ

2月28日（水）から期間限定で発売

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、桜づくしの桜スイーツ 2種、いちごのロールケーキやティラミスなどいちごスイーツ 3種を2月28日（水）から期間限定で発売します。



まろやかな白あんミルクムースの上にほんのり桜が香るロどけのよいバタークリームを絞った「モンブラン SAKURA」と、桜の花と葉をイメージした淡いピンクとグリーンの層になった「ベリーヌ SAKURA」の桜スイーツ 2種が今年も登場します。昨年初登場し、大人気の桜スイーツは、お花見や春の手土産におすすめです。

しっとりとした白いシフォン生地で、まるごと一粒の苺、苺ジャム、マスカルポーネを加えたコクのある生クリームを巻き上げた「苺のブランロール」、甘酸っぱい苺とほろ苦いコーヒー、ウイスキーが香る甘さ控えめの大人のティラミス「苺のティラミス」など苺スイーツ 3種が登場します。

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

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

桜づくしの桜スイーツ2種



■商品名：モンブラン SAKURA

■価格：584円（税込）

■販売期間：2月28日（水）～4月24日（火）

■商品説明：まろやかな白あんミルクムースの上に、ほんのり桜が香る口どけのよいバタークリームを絞った桜色のモンブラン。
白あんミルクムースの中心には、梅と苺のジュレを入れ、さっぱりとした酸味がアクセント。土台には、桜の葉の刻みを混ぜ込み、全粒粉を配合したシュトロイゼル[※]を使い、ザクザクとした食感と桜の葉の香りが楽しめます。
上には、桜の花をイメージして絞ったクリーム、ほのかな塩味の桜の花も飾り、桜づくしのスイーツです。
お花見や春の手土産におすすめです。
※シュトロイゼル・・・小麦粉、バター、砂糖などを混ぜてそばろ状にしたもの



■商品名：ベリーヌ SAKURA

■価格：562円（税込）

■販売期間：2月28日（水）～4月24日（火）

■商品説明：桜の花と葉をイメージした淡いピンクとグリーンを層にしたベリーヌ。下から、やさしい味わいのピスタチオのムース、桜の花と葉の塩漬けペーストを加えたチェリームース、桜の香りの白ワインジュレの層になっています。
上にはほのかな塩味の桜の花も飾りました。
お花見や春の手土産におすすめです。





- 商品名：苺のブランロール
- 価格：カット 584 円、約 14cm 2,268 円（税込）
- 販売期間：2月28日（水）～ 4月24日（火）
- 商品説明：しっとりとしたシフォン生地で、まるごと一粒の苺、苺とラズベリー果肉が入った甘酸っぱい苺ジャム、マスカルポーネを加えたコクのある生クリームと一緒に巻き上げました。苺の“赤”を際立たせるために、加熱すると卵黄が白くなる特別な卵でシフォン生地を焼いています。



- 商品名：苺のティラミス
- 価格：605 円（税込）
- 販売期間：2月28日（水）～ 4月24日（火）
- 商品説明：甘酸っぱい苺とほろ苦いコーヒー、ウイスキーが香る甘さ控えめの大人のティラミス。ウイスキー入りコーヒーシロップをたっぷり染み込ませたチョコレート生地、マスカルポーネムース、ウイスキーの香りをきかせた苺ジュレ、アーモンドとカシューナッツ入りココアビスコッティを層にしました。上には苺をたっぷり飾って。



■商品名：苺のナポレオンパイ

■価格：648円（税込）

■販売期間：2月28日（水）～4月24日（火）

■商品説明：キハチのレストランでも人気のあるナポレオンパイ。何層にも折り重ねてしっかりと焼いたざっくりとした食感のパイでコクのあるカスタードクリームをサンドし、上には口どけのよい生クリーム、甘酸っぱい苺を合わせました。パイの表面はカラメリゼして、パイのざっくりとした食感が続くように工夫しています。



■商品名：苺のショートケーキ

■価格：562円（税込）

■販売期間：通年（定番商品）

■商品説明：パティスリー キハチの定番人気のスイーツ。甘酸っぱ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、丁寧に作り上げました。



■商品名：ベリーヌ フレーズパルフェ

■価格：605円（税込）

■販売期間：販売中～4月24日（火）

■商品説明：ホワイトチョコムース、苺とラズベリー果肉入り苺ソース、苺ムース、スポンジ生地、生クリームを層にして、上にはごろごろと苺を盛りつけたベリーヌ。まろやかな甘さのホワイトチョコムースと甘酸っぱい苺の相性が抜群。

※2017年12月7日にリリース配信済み



桃の節句のお祝いに！特別なショートケーキ

■商品名：ひなまつりショート

■価格：12cm 3,024円／15cm 4,104円（税込）

■販売期間：予約開始 2月16日（金）～

店頭販売 3月2日（金）～3月3日（土）

■商品説明：苺のショートケーキにピンク色の生クリームでデコレーション。お花のように飾った苺、花びらの形をしたピンク色のチョコレート飾りをつけて。お子様の桃の節句のお祝いや、女子同士のひなまつりパーティーにおすすめです。



NEW

■商品名：アソートBOX

■価格：S 1,296円/L 3,024円(税込)

■販売期間：2月15日(木)～5月13日(日)※数量限定

■商品説明：国産小麦粉、バター、卵など基本素材の持ち味を活かし焼き上げた、パティスリー キハチ人気の焼菓子の詰合せ。春らしい爽やかなパッケージです。

[S]セット内容(計5種6個入)

- ・フィナンシェ×1
- ・はちみつマドレーヌ×1
- ・ケーキアングレ×1
- ・パルミエ×2
- ・バームクーヘン プレーン×1

[L]セット内容(計8種16個入)

- ・フィナンシェ×1
- ・はちみつマドレーヌ×1
- ・ケーキアングレ×1
- ・マーブルケーキ×2
- ・パルミエ×3
- ・バームクーヘン プレーン×1
- ・バームクーヘン ショコラ×1
- ・バニラクッキー×6



■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 キハチの各店舗

※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

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

パティスリー キハチ Facebook

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

キハチ Instagram

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