

KIHACHI

2022年12月13日
株式会社サザビーリーグ

苺がいちばん美味しい季節だけ！
甘酸っぱい旬の苺、サクサク食感のパイ、クリームが重なり合う限定デザート

キハチを代表するデザート「KIHACHI のナポレオンパイ」

2023年1月17日（火）より期間限定

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）が運営するキハチ 青山本店では、苺がいちばん美味しい季節にだけお楽しみいただけるスペシャルデザート「KIHACHI のナポレオンパイ」を、2023年1月17日（火）～3月15日（水）までの期間限定で発売します。



サクサクのパイ生地とクリームを何層にも重ね、真っ赤な苺を贅沢にあしらったフランス菓子“苺のミルフィーユ”は、日本では『ナポレオンパイ』と称され、多くの方から愛されています。

レストラン「KIHACHI」では、創業者がパリの“マキシム”で修行した当時、その美味しさに感銘を受けたことをきっかけに、毎年、苺が美味しくなる時期にだけ“マキシム”へのオマージュ（敬意）を込めて「KIHACHI のナポレオンパイ」を作り続けてきました。パイシリーズの中で一番人気※1を誇り、キハチを代表するスイーツのひとつとなっています。甘酸っぱい旬の苺、サクサクのパイ生地、クレーム・シャンディー、キハチ特製のディプロマットクリーム※2が重なり合う絶妙なハーモニーは、この時期だけの味わいです。

キハチ 青山本店の2階メインダイニングでは、旬を迎えるプレミアム苺 “ミルキーベリー”をホワイトチョコレートと合わせた「白いナポレオンパイ」がデザートとして楽しめる限定ディナーコースもご用意しています。

※1 2022年1月～11月までの「KIHACHI のパイシリーズ」出品データに基づく ※2 カスタードクリームと生クリームを合わせたもの

◆キハチホームページ：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1064.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。

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 / MAIL press@ivy-company.jp

キハチを代表するデザート「KIHACHI のナポレオンパイ」



人気 No. 1 数量限定

- 商品名：KIHACHI のナポレオンパイ
- 価格：1F 単品 1,485 円（税込）、2F コース価格+660 円（税込）
- 販売店舗：キハチ 青山本店 1F カフェ&フードホール、2F メインダイニング（コースのデザート限定）
- 販売期間：2023 年 1 月 17 日（火）～ 3 月 15 日（水）

毎年、苺が美味しくなる時期だけ登場する、キハチ定番のナポレオンパイ。サクサクのパイ生地で、苺とクレーム・シャンティー、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。

※数量限定のため、なくなり次第終了します。2F のみ、コース料理とあわせた事前予約も承っています。

※2F ディナータイムは、上記の税込価格にサービス料として 10%を頂戴します。

※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。

※青山本店のほか、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 伊勢丹立川店でも実施します。店舗により実施期間が異なる場合がございますので、詳しくは、各店舗までお問い合わせください。

“白いナポレオンパイ”がデザートとして楽しめるディナーコース



NEW 青山本店限定

- 商品名：Early Spring Special Course 「海老・牛と伊勢まぐろ」
- 価格：11,000 円（税込）パン、コーヒーまたは紅茶付き
- 販売店舗：キハチ 青山本店 2F メインダイニング
- 販売期間：2023 年 1 月 17 日（火）～ 3 月 15 日（水）

海老と牛肉を合わせた贅沢なひと皿「牛フィレ肉とオマール海老のアンサンブル 藍の臺と赤ワインソース」など料理 4 皿と、旬を迎えるプレミアム苺 “ミルキーベリー” をホワイトチョコレートとあわせた白いナポレオンパイをスペシャルコースに仕立てました。

※2F ディナータイムは、上記の税込価格にサービス料として 10%を頂戴します。