

patisserie

KIHACHI &



LE SUN PALM

2012年9月27日
アイビー株式会社

ビストロノミーサンドイッチが楽しめる新業態「ルサンパーム」1号店と
「パティスリー キハチ」のブランドコラボショップが
東京駅 GRANSTA DINING にオープン

パティスリー キハチ & ルサンパーム グランスタダイニング店

10月1日（月）オープン

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、10月1日（月）、東京駅構内1階ノースコートのエキナカ・レストラン施設「GRANSTA DINING」（グランスタダイニング）に、パティスリー キハチと、「ルサンパーム」1号店のブランドコラボショップ「パティスリー キハチ & ルサンパーム グランスタダイニング店」をオープンします。

パティスリー キハチ「キハチトライフルロール[®]」やルサンパームの「ビスキュイクリームサンド」といった手土産にぴったりの商品はもちろん、コラボショップならではの2ブランドのスイーツを詰め合わせた「トーキョーバラエティーアソート」など、ここでしか買えない限定商品もご用意します。



※店装イメージ



【ルサンパーム ブランド説明】

アフタヌーンティー・ティールーム、キハチなどを手掛けるアイビー株式会社の新規ブランド『ルサンパーム』。フレンチベースの美食料理をクイックにカジュアルに提供するファストフレンチショップです。メインフードはフレンチビストロで人気の贅沢メニューを、オリジナルのピタやクロワッサンを使って目の前で包む「ビストロノミーサンド」です。「ビストロノミー」とは、カジュアルな「ビストロ」と、美食を意味する「ガストロノミー」から生まれた言葉です。この他にも、おみやげや贈り物にぴったりの「ビスキュイクリームサンド」などで、上質なおいしさを求める人々のココロを満たします。

ご取材など、この件に関する問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 プレス担当 仲丸麻美子／平山麻美

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

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

【ルサンパーム ブランドコンセプト】

LE SUN PALM! 自分らしく輝いて

あの日からモノからココロの豊かさへ
幸せの方向が変わりました
だからこそ食を通してできるのは
人のココロを充たすこと
翌朝自分を照らしてくれたあの陽を思い出しながら
今度は私が輝いて人のココロを充たすとき
「ルサンパーム！自分らしく」
いつも自由で前向きなフランス人の間では
太陽に手のひらをかざしながらそう言って友を励ますらしい
「ルサンパーム！あなたらしく」
ならば私もフランス的にマックス笑顔で声をかける
子供のころにどこかで聞いたあの唄を思い出しながら
翌朝自分を照らしてくれたあの陽を思い出しながら

パティスリー キハチ

旬の素材、手作りの製法、できたてにこだわった鮮度。レストランのデザートから生まれたお店パティスリー キハチは、四季折々のおいしさをいちばんおいしいときにお届けします。自由な素材選びと、意外な味の組み合わせ、さまざまなエッセンスを取り入れた新しいスイーツを提案します。

※2010年12月にパティスリー キハチ & デザートサーカスとしてオープンしましたが、この度パティスリー キハチ & ルサンパームとしてオープンいたします。

店舗概要

- 店 名：パティスリー キハチ & ルサンパーム グランスタダイニング店
- 業 態：スイーツショップ & ファストフレンチ
- 住 所：東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR東日本東京駅構内 1階 ノースコート内
- 電話番号：03-3217-5008
- 営業時間：6：30～22：30
- 定休日：なし
- 総面積：15坪
- 席 数：5席



商品概要

----- ルサンパームの商品 -----

■商品名：ビストロノミーサンドイッチ

■価格：430円～680円（税込）

■商品説明：フレンチベースの美食料理をクイックにカジュアルにサンドイッチにしました。
フレンチビストロで人気の贅沢メニューを、オリジナルのピタやクロワッサンを使って
目の前で包むフレッシュなサンドイッチは、上質な美味しさを求める人々のココロを満たします。

<アイテム>

白いんげん豆とパンチェッタ

ホクホクの白いんげん豆と塩味の利いたパンチェッタ

白いんげん豆のハーブクリーム煮

香り豊かなハーブクリームソースで煮込んだ白いんげん豆

パテ・ド・カンパーニュ

フランス南西地方の田舎風パテ

クレピネット

挽肉の網脂包み焼き

鶏もも肉のコンフィ マスタードクリームソース

低温の油でじっくり煮込んだ鶏もも肉にマスタードクリームソース

牛肉バルサミコソース

牛肉をバルサミコソースでやわらかくなるまで煮込んだ一品

牛頬肉のボロネーゼソース

牛頬肉をじっくり煮込んだ特製ボロネーゼ

ツブ貝の香草バターソテー

食感の良いツブ貝を濃厚な風味の香草バターでソテー

カジキマグロのロースト ベーコンソースマリネ

ローストしたカジキマグロを、香ばしいベーコンとシェリービネガールのソースでマリネ

クロワッサン タタン

りんごのタタン風コンポートとホイップクリームをサンド



■商品名：ネクター

■価格：420円（税込）

■商品説明：たっぷりのフレッシュフルーツや野菜を使った濃厚なミックスジュース・・・それがルサンパームのネクターです。だれでも気軽に飲んでいただけるネクターは、ココロを満たすドリンクです。

<アイテム>

ルサンパーム

トマト、苺、オレンジなどをミックスした、ビタミンCたっぷりの太陽をイメージしたネクター。

グリーンネクター

バナナ、ルビーグレープフルーツ、パイナップル、ほうれん草のさっぱりとしたリフレッシュジュース。

イエローネクター

甘酸っぱいアプリコットをベースに、バナナ、パイナップルを加えたとろりとコクのあるミックスジュース。



■商品名：ビスキュイクリームサンド 6個入

■価格：1,260円（税込）

■商品説明：アーモンド風味豊かなビスキュイは、外はさっくりと、中はしっとりとした、ふんわり食感に仕上げ、バニラ、フランボワーズ、キャラメルの3種類のクリームをサンドしました。

<アイテム>

バニラ

ホイップクリームにバニラエッセンスを加えた風味豊かなクリームをサンド。

フランボワーズ

軽い口解けのホイップクリームにカットしたフランボワーズをあわせたクリームをサンド。

キャラメル

ほろ苦いキャラメルソースをたっぷりとあわせたホイップクリームをサンド。

----- パティスリー キハチの商品 -----

■商品名：3種のタルト 6個入

■価格：1,890円（税込）

■商品説明：しっとりとした食感のタルトは、ナッツ、チョコレート、チーズの3種類の味が楽しめる東京駅限定のタルトです。

<アイテム>

ナッツ

ほのかにラム酒が香るアーモンドクリームに、刻みローストアーモンド、胡桃、ヘーゼルナッツをたっぷりトッピングしました。

チョコレート

タルト生地の中にココア風味のフィナンシェ生地とオレンジピールを加え焼き上げ、表面にはチョコレートをコーティングしました。

チーズ

濃厚でなめらかなチーズクリームの中に爽やかな酸味とすっきりとした甘さの苺ジャムをとじこめました。

■商品名：トーキョーバラエティーアソート

■価格：6個入／1,570円（税込）

■商品説明：パティスリー キハチのしっとり食感のタルトと、ルサンパームのビスキュイクリームサンドの2つの美味しさを詰め合わせました。東京駅限定で販売します。

- ・タルト（ナッツ、チョコレート、チーズ）各1個
- ・ビスキュイクリームサンド（バニラ、フランボワーズ、キャラメル）各1個

写真左：ビスキュイクリームサンド

写真右、奥：タルト

