

KIHACHI

2016年8月17日
株式会社サザビーリーグ

サクッサクツの美味しさをお届けしたいから
14:30 から 17:00 までの一日 2 時間半の限定発売

「 KIHACHI のマロンパイ 」

9月7日（水）から秋の新作登場

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長／角田良太）が運営するキハチでは、9月7日（水）から10月31日（月）まで、横浜クイーンズイースト店で「キハチのマロンパイ」を発売します。



毎日 2 時間半だけ、数量限定で販売しているキハチのパイに栗を使った新作が登場します。栗そのものの味わいを生かすために栗の渋皮煮を使い、マロンクリームとクレーム・シャンティエ（生クリーム）、カスタードクリームをサクッサクツに焼き上げたパイ生地とあわせました。1 カットに約 6 個分の栗が入り、栗の美味しさがギュッと詰まったデザートです。パイ生地のサクッサクツを味わっていただきたいから、作り置きせず、食べ頃を逃さないように仕上げるため、販売時間は一日 2 時間半、数量限定で発売します。夏に好評だったメロンに続き、レストランだからこそ味わえる、出来たてならではの美味しさが楽しめる秋の新作デザートです。

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

メニュー概要

- メニュー名 : キハチのマロンパイ
- 販売店舗 : キハチ 横浜クイーンズイースト
- 販売期間 : 9月7日(水)～10月31日(月)
- 価格 : 950円(税込) / ドリンクセット1,400円(税込)
- 提供時間 : 14:30～17:00

※ 数量限定販売のため、来店時に売り切れの場合もございます。

秋の新メニューも登場

「CHEF'S SPECIAL COURSE」(シェフズスペシャルコース)

横浜クイーンズイースト店では、毎月、キハチのスペシャリティと旬の一皿、両方が一度に楽しめるスペシャルコースをお届けしています。

- 販売期間 : 9月7日(水)～9月30日(金)
- 価格 : 5,500円(税・サービス料込)

メニュー内容

<前菜>

フォアグラのムースを挟んだシェフ米山特製“どら焼き”

横須賀魚市場より本日の貝のサラダ 生姜風味

鎌倉野菜のパフェ 自家製トマトジェラートをのせて

<選べるパスタまたは主菜>

“ピアットウニコ”柔らかに蒸し上げた伊達鶏&バジルのトマトソーススパゲッティ

横須賀魚市場より本日の魚介料理 お好きな調理法で(2名様～)

豚の目焼き名人岸さんが選んだ豚ロース肉の網焼き 紫蘇の実アンチョビソース

佐賀中山牧場黒毛和牛の網焼きとさつまいもと茸のフリット 赤ワインソース (+1,100円)

<デザート>

白胡麻のブランマンジェと黒胡麻のジェラート

自家製フォカッチャ、コーヒーまたは紅茶

※この他のコースやアラカルトメニューの新作も9月7日より登場します。



店舗概要

- 店舗名 : キハチ 横浜クイーンズイースト
- 住所 : 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-2 クイーンズイースト 2階
- TEL : 045-222-2861
- 営業時間 : ランチ 11:30～14:30 (L.O.) 16:00 (クローズ)
ティータイム 14:30～17:00 (L.O.) 17:30 (クローズ)
ディナー 18:00～21:30 (L.O.) 23:00 (クローズ)
※日・祝のみ 18:00～20:30 (L.O.) 22:00 (クローズ)
- 定休日 : 不定休 ※クイーンズイーストに準ずる
- 席数 : 68席
- その他 : HP <http://www.kihachi.jp> Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

