

お花のように苺を飾った新作の「苺クリームパフェ」や
ふわふわ食感の「苺とピスタチオの焼きロールケーキ」など、苺を楽しむ3ヶ月
春を感じる“豆ごはん”も、キハチ流ワンプレートメニューで新登場！

春色のいちごスイーツ3種、新作フード

3月1日（日）～5月31日（日）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 カフェ 日比谷シャンテなどの各店舗（一部を除く）では、新作パフェを含むいちごスイーツ3種のほか、春限定の新作フードを、3月1日（日）から5月31日（日）までの期間限定で発売します。



● 春色のいちごスイーツ3種が登場！甘酸っぱい“いちご大福”のような新作パフェも

キハチ カフェ春の新作は、ジューシーな苺となめらかなベリーシャンティーでつくる甘酸っぱいパフェ。ほんのりピンク色のクリームの中にピスタチオアイス、白玉、小倉餡をしのばせて、まるで“いちご大福”のような味わいに。ふわふわのスフレ生地で巻き上げた「苺とピスタチオの焼きロールケーキ」や、苺のシーズンだけ登場するレストランの人気スイーツ「KIHACHIのナポレオンパイ」とともに、見た目も味わいも春らしいスイーツが揃います。

● キハチ流の“豆ごはん”は、チキンフリットや半熟卵がのったワンプレートメニュー

キハチ流にアレンジした世界各国のごはん料理が楽しめる<世界のごはんシリーズ>。この春は、日本の“豆ごはん”を彩り豊かなワンプレートメニューにしました。枝豆、そら豆、グリーンピースを混ぜ込んだ七穀米にバターを加えた“洋風豆ごはん”に、塩麴に漬け込みカリッとジューシーに揚げたチキンフリットや、赤からし水菜、紅芯大根、レンコン、ラディッシュなどの野菜と半熟卵をのせて、食べごたえのある一品に。

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

春色のいちごスイーツ 3種



NEW

- 商品名：苺クリームパフェ
- 価格：1,540円（税込）
- 販売期間：3月1日（日）～5月31日（日）
- 商品説明：ジューシーな苺となめらかなベリーシャンティーの中には、ピスタチオアイスと白玉、小倉餡をしのばせて。食べ進めると、いちご大福のような味わいも楽しめます。



NEW

- 商品名：苺とピスタチオの焼きロールケーキ
- 価格：880円（税込）
- 販売期間：3月1日（日）～5月31日（日）
- 商品説明：ふわふわのスフレ生地でベリー風味のシャンティーとピスタチオのマスカルポーネクリーム、フレッシュ苺を巻き、ピンクのメレンゲをのせてこんがり焼きあげた、春色のロールケーキです。



レストランの人気スイーツ！

- 商品名：KIHACHIのナポレオンパイ
- 価格：1,320円（税込）※14:00～数量限定
- 販売期間：3月1日（日）～5月31日（日）
- 商品説明：苺とクレーム・シャンティー、カスタードクリームを重ね合わせることで生まれる酸味と甘みの絶妙なバランスが美味しいナポレオンパイ。サクサクのパイ生地をお楽しみいただくため、作り置きをしない数量限定のスイーツです。

<販売店舗>

キハチ カフェ 日比谷シャンテ、アトレ浦和、ペリエ千葉、東急百貨店たまプラーザ店

※天候・仕入れの状況により、食材やメニューが変更になる場合がございます。

キハチ流“豆ごはん”など、春の新作フード

いつも食べたい Chef's Dish 料理人がプロデュースする新しい KIHACHI CAFÉ
世界各国の“ごはん”料理をフレンチベースの料理人がアレンジする新感覚「世界のごはん」。
できるだけ野菜をたっぷり、そして女性に“ごはん”を躊躇なく思う存分食べてほしい、
そんな料理人の想いを込めたカフェ飯を超えるシェフズディッシュをどうぞ召し上がれ。



NEW

- 商品名：七穀米のお豆ごはんとチキンフリット スパイシーオリエンタルソース
- 価格：1,650円（税込）
- 販売期間：3月1日（日）～5月31日（日）
- 商品説明：七穀米をつかった3種のお豆入りごはんに、塩糎に漬けてカリッとジューシーに揚げた鶏肉と、とろーり半熟卵をのせたワンプレートメニュー。
各国のスパイスと調味料を合わせたエスニックなソースを掛けて。



- 商品名：海老、イカ、ハマグリ漁師風スパゲッティ
- 価格：1,650円（税込）
- 販売期間：3月1日（日）～5月31日（日）
- 商品説明：魚介の旨みを存分に味わえる、アーリオ・オーリオの Pasta に仕上げました。
オリーブとフレッシュトマトの酸味と甘みが、味を引き締めています。

<販売店舗>

キハチ カフェ 日比谷シャンテ、アトレ浦和、ペリエ千葉、東急百貨店たまプラーザ店
※天候・仕入れの状況により、食材やメニューが変更になる場合がございます。