

KIHACHI

2024年12月17日
アイビーカンパニー株式会社

2025年のいちごシーズンは、3つの異なる品種の苺で順次展開
東京でなかなか味わえない和歌山県産の希少な苺“まりひめ”が、第1弾として初登場

“まりひめ”を満喫「KIHACHIのアフタヌーンティー&ナポレオンパイ」

第1弾：1月9日（木）～1月31日（金）新発売（オンライン予約受付中）

アイビーカンパニー株式会社（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 塚田龍平）が運営するキハチ青山本店は、和歌山県内だけで栽培されている希少な苺“まりひめ”を味わう特別なアフタヌーンティーとナポレオンパイを1月9日（木）から1月31日（金）までの3週間限定で実施します。



● 2025年いちごシーズン第1弾！和歌山県だけで栽培される希少な“まりひめ”が初登場

生産者の方の声を直接伺い、その食材が持つ力を最大限に活かした料理をするという考えのもと、キハチのシェフは定期的に産地訪問を行っています。産地との繋がりを大切にしているキハチが今回提案するのは、国土交通省の半島振興プロジェクト「美食半島」※を通じて出会った苺“まりひめ”を盛り込んだメニューです。和歌山県内のみで栽培される希少な“まりひめ”は、甘みの強さとジューシーな味わいが特徴です。

● ジューシーで甘い“まりひめ”を満喫！3週間限定のアフタヌーンティー&ナポレオンパイ

「KIHACHIのアフタヌーンティー ～まりひめスペシャル～」では、サクサクのタルトの上に2種類のクリームとジューシーな“まりひめ”をのせた新作「苺のタルト」や、ふんわりとしたスポンジとなめらかなクリーム・シャンティでシンプルな味わいに仕上げた「苺のショートケーキ」、生ハムのほどよい塩味が“まりひめ”の甘さを引き立てる「苺のカプレーゼ」など、全13種の多彩なスイーツとセイボリーをご用意しました。

苺が美味しい時期にだけ登場する「KIHACHIのナポレオンパイ」も、“まりひめ”を堪能できる特別な味わいに。サクサクのパイ生地となめらかなクリーム、みずみずしい“まりひめ”のハーモニーをお楽しみください。

※「美食半島」…日本の半島振興を目的とした国土交通省の取り組み。半島地域の食材を使ったフェアやコラボメニューなどを実施。

◆キハチホームページ：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1303.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。

アイビーカンパニー株式会社 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

「KIHACHI のアフタヌーンティー ～まりひめスペシャル～」



NEW 青山本店限定

■商品名：KIHACHI のアフタヌーンティー ～まりひめスペシャル～

■価格：8,800 円（税込）※ウェルカムドリンク、フリードリンク 90 分制付き

■販売店舗：キハチ 青山本店 1F カフェ&フードホール

■販売期間：2025 年 1 月 9 日（木）～ 1 月 31 日（金）

①11:30～ ②14:00～ ③14:30～ ④15:00～ 各回 2 時間制（フリードリンクL.0.30分前）

～ウェルカムドリンク～

・ 苺を添えたスパークリングワイン または、モクテル

～スイーツ&セイボリー～

1. 苺のショートケーキ
2. 苺のタルト
3. 苺のマチェドニア
4. プリン・ア・ラ・モード
5. 苺を添えたブラウニー
6. ラズベリーマカロン
7. 苺のクレープ
8. 苺のクラムパイ
9. 苺のパナコッタ
10. 苺のソルベ
11. 苺のカプレーゼ
12. スモークした伊達鶏とアボカドのサンド
13. フライドポテト パルミジャーノ掛け

～フリードリンク 90 分制～

- ・ 赤ワイン
- ・ 白ワイン
- ・ コーヒー
- ・ 紅茶
- ・ ハーブティー



※1 名様からご用意いたします。

※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。

※最新の営業時間・休業日につきましては、キハチホームページにてご確認ください。

<キハチホームページ>

◆ご予約はこちらから：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1303.html

「KIHACHI のナポレオンパイ ～まりひめスペシャル～」



数量限定

- 商品名：KIHACHI のナポレオンパイ ～まりひめスペシャル～
- 価格：単品 1,780 円（税込）
- 販売店舗：キハチ 青山本店 1F カフェ&フードホール
- 販売期間：2025 年 1 月 9 日（木）～ 1 月 31 日（金）

キハチ定番のナポレオンパイのまりひめスペシャル。

サクサクのパイ生地で、苺とクレーム・シャンティ、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。

※キハチ 青山本店の 2F メインダイニングでは、完全予約制コース料理のデザートとしてご提供します。

※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 伊勢丹立川店では、国産苺を使った「KIHACHI のナポレオンパイ」を食後のデザートとして実施します。詳しくは、各店舗までお問い合わせください。

※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。

◆キハチホームページ：https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1304.html

“紀伊半島”の食材を生かした予約制コースも



KIHACHI のスペシャルコース
～紀伊半島の恵み～

キハチでは、“まりひめ”のアフタヌーンティーやナポレオンパイのほかにも、紀伊半島（和歌山県）の食材を使った早春限定メニューが登場します。

青山本店では、柔らかな食感と肉本来の風味を感じる和歌山県産ブランド牛“熊野牛”を味わう「熊野牛フィレ肉の網焼き 紫蘇の実アンチョビソース」、世界各国のスパイスや調味料を使った特製スープと和歌山県の海の幸をあわせた「和歌山県産 伊勢海老と魚介の KIHACHI 定番スパイシーブイヤベース」など、コース料理全てに紀伊半島の食材を使った「KIHACHI のスペシャルコース ～紀伊半島の恵み～」を実施。詳細はキハチホームページでご確認ください。

◆キハチホームページ：

https://www.kihachi.jp/news/restaurant-cafe/restaurant-cafe_1305.html



海や山に囲まれた半島は、日本の食料供給拠点として美味しい食材を届ける台所の役割を果たしています。「美食半島」は、自然豊かな半島地域で育んだ名産品を使って半島地域を盛り上げる国土交通省の取り組みです。

◆国土交通省ホームページ：

https://www.mlit.go.jp/kokudoseisaku/chisei/crd_chisei_tk_000013.html

【店舗概要】キハチ 青山本店



いちよう並木沿いにオープンテラスを構える青山本店。
東京とは思えないほど自然に囲まれたロケーションです。

- 店 舗 名： キハチ 青山本店
- 住 所： 東京都港区北青山 2-1-19
- 電話番号： 03-5785-3641

<キハチホームページ> <https://www.kihachi.jp/>

※営業時間や休業日など最新情報は、キハチホームページにてご確認ください。

※画像は、新緑シーズンのキハチ 青山本店です。

アイビーカンパニー株式会社について

株式会社サザビーリーグ 100%出資の事業会社として、「食は幸せ HOPE IS DELICIOUS！」をテーマに、“お茶とともに過ごす豊かな時間”を提案する Afternoon Tea TEAROOM、レストランやカフェ、パティスリーを手がける KIHACHI、ニューヨークで誕生した新しいスタイルのハンバーガーレストラン Shake Shack®、工房一体型のスコーン専門店 BAKERS gonna BAKE など、様々なブランドを展開しています。

<https://www.sazaby-league.co.jp/company/group/>