

～Royal Garden Cafe で今だけの限定メニューが登場！

話題のルビーチョコレートを使った新作スイーツや、大人気飲食店6店舗とのコラボ企画も～

Kiri® Café いよいよ明日からオープン！

2019年4月23日(火)～5月19日(日)の期間限定

ベル ジャパン株式会社(本社:東京都港区 代表取締役: Francois-Xavier Moreau フランソワ・グザビエ・モロー)は、Royal Garden Cafe 青山、目白、名古屋にて、2019年4月23日(火)から(※目白店は4月28日(日)から)5月19日(日)の期間限定で、Kiri® Café(キリ カフェ)をオープンします。さらに、近隣の表参道・原宿エリアの人気店とともにKiri® Caféをさらに盛り上げる「Kiri® Café コラボプロジェクト」も期間中同時開催いたします。

Royal Garden Cafe 青山とのコラボレーションのもと、2016年から毎年春に期間限定で開催している「キリ カフェ」は、「キリ クリームチーズ」をたっぷり使ったフードやデザート、かわいくおしゃれな店内装飾を通して「キリの世界観」を満喫できるとご好評をいただいております。これまで通算で4万5千人以上のお客様にご来店いただきました。

その「キリ カフェ」が、2019年もパワーアップしてやってきます。今年の「キリ カフェ」のコンセプトは「ピクニック」。春の爽やかなそよ風や、暖かい太陽の光がそそぐ広い草原をイメージしたカフェで、おもわず笑顔が溢れワクワクするひとときをご提供いたします。

お料理は、「キリ」の濃厚でクリーミーな美味しさが楽しめるメニューが期間限定で13種登場。デザートは、今年も国内外のスイーツコンテストで数々の栄誉ある賞を受賞し、世界から最も注目されているパティシエの一人、「パティシエ エス コヤマ」(兵庫県三田市)のオーナーシェフ小山 進氏によるオリジナルスイーツプレートと、数量限定でご提供(青山店のみ)。今年のスイーツプレートには、様々なメディアで「第4のチョコ」として話題沸騰中のルビーチョコレートを使用した新作スイーツも登場し、さらにパワーアップしたラインアップとなります。(メニューとスイーツの詳細は、本リリース P2~P4 をご覧ください。なお、目白店と名古屋店では、小山 進氏によるオリジナルスイーツプレートのご提供はありません。)

また特別コラボレーションとして、近隣の表参道・原宿エリアの人気スイーツ店や飲食店と「キリ」がコラボレーションし、この期間だけの特別なメニューが楽しめる「Kiri® Café コラボプロジェクト」も同時開催いたします。(「Kiri® Café コラボプロジェクト」の詳細は、本リリース P5~P7 をご覧ください。)

<「キリ カフェ」概要>

- ◆ 名称: Kiri® Café (キリ カフェ)
- ◆ 開催場所: Royal Garden Cafe 青山(東京都港区北青山2-1-19)
Royal Garden Cafe 目白(東京都豊島区目白2-39-1 トラッド目白2F)
Royal Garden Cafe 名古屋(愛知県名古屋市中区栄1-2-7
リッチモンドホテル 名古屋納屋橋1F)
- ◆ 開催期間: 青山、名古屋: 2019年4月23日(火)～5月19日(日)
目白: 2019年4月28日(日)～5月19日(日)
- ◆ 営業時間: 青山、名古屋: 11:00～23:00(L.O.22:00)
目白: 月～土 11:00～23:00(L.O.22:00)、
日・祝 11:00～22:00(L.O.21:30)
- ◆ 公式サイト: <http://www.bel-japon.com/kiri/treat/cafe/>
※4/23(火)夕方情報公開予定



オリジナルスイーツプレート(イメージ) ※青山店限定

※小山進シェフのオリジナルスイーツプレートは青山店限定でのご提供となります。

※店舗、来店日、時間帯により一部ご提供メニューや、価格が異なります。

※メニュー詳細やコラボレーション店舗の情報など、詳細はお気軽にお問い合わせください。

■本件に関するお問い合わせ先

キリブランド広報サポート (株)プラップジャパン (担当: 御園生、小野澤、板倉) Tel: 03-4580-9102 Mail: kiri@ml.prap.co.jp

<2019年 Kiri® Café 提供メニュー>

■スイーツプレート



es koyama プレート 「Kiri® No.5 2019」

コーヒーor紅茶付き 2,500 円(税込) / スイーツ単品 2,200 円(税込)

1 日限定 120 セット

■メニュー考案・監修にあたっての小山シェフの想い

第4弾となる今回は、「キリ クリームチーズ」とカカオフルーツが本来持っているフルーティーさを活かした味わいが特長の「ルビーチョコレート」とのマリアージュを中心にラインアップを考えました。春らしい華やかな色合いのアイテムは、色だけでなくハイビスカスやフランボワーズなどを使って味わいも華やかに。また、数種類のベリーを合わせて複雑みのある酸味を表現するなど、アイテムそれぞれが持つ味わいの“奥行き”を感じていただきたいと思いを。



小山ぷりりん ルビーチョコ&
桜フランボワーズ+Kiri®

小山チーズ エチオピアンコーヒー+
ルビーチョコレート

ハイビスカス&3ベリーズ



Kiri®クリームチーズのシフォンケーキ



Kiri®クリームチーズアイス

<2019年 Kiri® Café 提供メニュー>

■フードメニュー



① 3種のKiri®クリームチーズの前菜



② 彩り野菜のスティックと
Kiri®クリームチーズ、温泉卵の
温かいディップ



③ Kiri®ハーブ&ガーリックの
イカスミフリット トマトソース



④ “ムリガトーニ” スパイス
を効かせたチキンカレースープ
Kiri®クリームチーズと共に



⑤ 季節野菜のKiri®ピアンカ
スパゲッティー 明太子添え



⑥ サルシッチャとルッコラの
Kiri®トマトクリームショートパスタ



⑦ ドイツパン “ソルネンブルンネン” の
オープンサンド Kiri®と生ハム、海老、
ポイルドエッグ



⑧ ライ麦のサンドウィッチと
フライドポテト Kiri®クリームチーズ
ディップ添え



⑨ カラフル野菜とサルシッチャの
Kiri®ミートソースドリア



⑩ ホタテ、海老、サーモンの
Kiri®クリームドリア



⑪ 大山鶏のコンフィ
Kiri®クリームチーズカスレ



⑫ スチームサーモン
Kiri®クリームサフランソース



⑬ アンガスサーロインと万願寺唐辛子の
グリル、2種のKiri®ディップ添え

■価格帯

- ・平日ランチ 1,200 円~3,000 円(税込み)
 - ・週末ランチ 2,000 円~3,600 円(税込み)
 - ・ディナー 600 円~3200 円(税込み)※すべて単品でご提供
- ※名古屋・目白店は、週末も平日ランチと同様

※店舗、来店日、時間帯によりメニューや価格が異なります。

①	3種のKiri®クリームチーズの前菜 3種類の「Kiri クリームチーズ」が味わえる商品。それぞれに合う生ハム・下仁田ネギ帆立をトッピングした一品です。
②	彩り野菜のスティックとKiri®クリームチーズ、温泉卵の温かいディップ 野菜やフカッチャのスティックを「Kiri クリームチーズ」と温泉卵、セロリのピューレの入ったディップに付けて暖かい前菜としてご用意致しました。
③	Kiri®ハーブ&ガーリックのイカスミフリット、トマトソース Kiri®ハーブ&ガーリック、イカスミ・ビールを加えた衣で包み込み揚げました。トマト風味のソースでお召し上がりいただきます
④	“ムリガトーニ”スパイスを効かせたチキンカレースープ、Kiri®クリームチーズと共に 「Kiri クリームチーズ」と合わせた香辛料の効いたチキンカレー風味の野菜スープの中にはワイルドライス・玄米・ブラウンライスが入っています。バケットと一緒に楽しみください。
⑤	季節野菜のKiri®ピアンカスパゲッティー、明太子添え カリフラワー・スプラウト（種子を発芽させた新芽野菜）のピアンカスパゲッティーに明太子をトッピングしました。香りを楽しめる1品です。
⑥	サルシッチャとルッコラのKiri®トマトクリームショートパスタ サルシッチャ（イタリアンソーセージ）・ルッコラ・パプリカ・「Kiri クリームチーズ」を使用したトマトクリームソース。3種類のショートパスタを使用しました。
⑦	ドイツパン“ソネブルーメ”のオープンサンド Kiri®と生ハム、海老、ポイルドエッグ ドイツのパン“ソネブルーメ”を使用したオープンサンドウィッチ。3種類の「Kiri クリームチーズ」に合わせた生ハム・海老・ポイルドエッグをトッピングしました。
⑧	ライ麦のサンドウィッチとフライドポテト Kiri®クリームディップ添え ライ麦パンに Kiri®ハーブ&ガーリックのディップを塗りサニーレタス・サーモンマト・胡瓜をサンドしました。
⑨	カラフル野菜とサルシッチャのKiri®ミートソースドリア パプリカ・トマト・コーンの入ったミートソースドリア。滑らかな口当たりの「Kiri クリームチーズ」ディップをトッピングしました。
⑩	ホタテ、海老、サーモンのKiri®クリームドリア ホタテ・海老・サーモンの入った「Kiri クリームチーズ」ソースドリア。Kiri®クリーミーオニオン、九条ネギをトッピングしました。
⑪	大山鷄のコンフィ、Kiri®クリームチーズカスレ 旨味のある大山鷄を低い温度でゆっくり加熱調理し豆の入った「Kiri クリームチーズ」のクリーミーなソースと合わせた1品です。
⑫	スチームサーモン、Kiri®クリームサフランソース 滑らかな食感にスチームしたサーモンに「Kiri クリームチーズ」とサフランを合わせたクリームソースの相性をお楽しみ頂けます。
⑬	アンガスサーロインと万願寺唐辛子のグリル、2種のKiri®ディップ添え ブラックガーリックオイルのアンガスサーロイン200gと柔らかく甘みのある万願寺唐辛子のグリルを共にお好みに合わせて、2種の「Kiri」ディップで楽しんでいただく1品です。

「Kiri® Café コラボプロジェクト」

参加店舗とメニュー詳細

<Kiri® Café をさらに盛り上げる原宿・表参道エリア飲食店とのコラボレーション企画>

Kiri® Café 近隣の原宿・表参道エリアの人気スイーツ店や飲食店と「キリ」がコラボレーションする特別企画「Kiri® Café コラボプロジェクト」を同時開催！6つの大人気店で、世界でこぼれなしか味わえないスイーツやフードを計10種類ご提供いたします。味だけでなく見た目にもこだわったオリジナルのメニューで、キリカフェをさらに盛り上げます。ぜひ、原宿・表参道エリアをお散歩しながら店舗を巡り、「Kiri® Café コラボプロジェクト」をお楽しみください。
(詳細は以下をご覧ください)

<開催概要>

- 名称 : Kiri® Café コラボプロジェクト
期間 : 2019年4月23日(火)~5月19日(日)
店舗 : ①「Cookie Time」原宿店
②「彩茶房」カスケード原宿店
③「MAX BRENNER」ラフォーレ原宿店
④「Guzman y Gomez」ラフォーレ原宿店
⑤「ICE MONSTER」表参道店
⑥「生クリーム専門店 ミルク」原宿店



公式サイト : <http://www.bel-japan.com/kiri/treat/cafe/>

<Kiri® Café コラボプロジェクトマップイメージ>

※4/23(火)夕方情報公開予定

Cookie Time(クッキータイム)



台湾茶カフェ彩茶房(サイサボウ)



MAX BRENNER(マックス ブレナー)



Guzman y Gomez (グズマン イー ゴメス)



ICE MONSTER (アイス モンスター)



生クリーム専門店 ミルク



※各店舗の詳細は次ページ以降をご覧ください。

クッキー タイム

Cookie Time 原宿店

住所：東京都渋谷区神宮前 1-21-15
ナポリ原宿 1F
TEL：03-6804-3779
営業時間：10:00~19:00
定休日：無休



バニラ風味のチーズケーキに「キリ クリームチーズ」と砕いたクッキーをmix!
ケーキのベースには焼きたてチョコレートファッジブラウニークッキー。
トッピングには、ホイップクリームとチョコレートパウダーをON!



2019年
初コラボ

「クッキー&クリームチーズケーキ」価格：800円(税込)

サイサボウ

彩茶房 カスケード原宿店

住所：東京都渋谷区神宮前 1-10-37
CASCADE HARAJUKU 1F
TEL：03-6455-5423
営業時間：11:00~21:00 (L.O. 20:30)
※土日祝日は10:00 OPEN
定休日：無休



台湾茶の上に岩塩をトッピングした濃厚な「キリ クリームチーズ」をのせた新感覚ドリンクです。
まず上層のチーズクリームを味わい、次に下層のスッキリと爽やかなお茶だけを飲み、その後、混ぜて味わうことで3段階の味わいの変化が楽しめます。
また、彩茶房のティーメニューの茶葉は、台湾南投という台湾で最も水が美味しいと言われる地域の茶畑で栽培された良質茶葉を使用しており、台湾茶自体の味わいもお楽しみいただけます。



2019年
初コラボ

※写真は岩塩クリームチーズ四季春茶です。

※期間中、彩茶房カスケード原宿店の岩塩チーズティーは全て「キリ クリームチーズ」を使用したもののみとなります。

「岩塩チーズティー」価格：Mサイズ 500円 Lサイズ 600円(税込)

マックス ブレナー

MAX BRENNERラフォーレ原宿店

住所：東京都渋谷区神宮前 1-11-6
ラフォーレ原宿 2F
GOOD MEAL MARKET 内
TEL：03-6455-4483
営業時間：11:00~21:00 (L.O. 20:45)
定休日：：施設ご準ずる



イスラエルで創業した「MAX BRENNER」は、NYをはじめ世界で人気を集めるチョコレートブランド。チョコレートチャンクピザを始め、チョコレートの新しい楽しみ方を提案します。
今回は、「キリ」との初のコラボ! ホワイトチョコレートのほどよい甘さと、濃厚な「キリ クリームチーズ」、ベリーの酸味をお楽しみください。



2019年
初コラボ

「ベリーベリークリームチーズピザ」価格：550円/1カット(税込)

「クリームチーズストロベリーチョコレート」価格：580円(税込)

グズマン イー ゴメス

Guzman y Gomez ラフォーレ原宿店

住所：東京都渋谷区神宮前1-11-6 ラフォーレ原宿 2F
GOOD MEAL MARKET 内

TEL：03-3470-0770

営業時間：11:00～21:30 (L.O. 21:00)

定休日：施設に準ずる



オーストラリアで大人気のメキシカンダイナー
Guzman y Gomez のフレッシュなアボカドディ
ップと「キリ」のコラボレーション。
ポテトやコーンチップにディップしたり、
ブリトー、タコスのトッピングとしてお楽しみいた
だけます。



2019年
初コラボ

「クリームチーズワカモレ単品」価格：250円(税込)

「ポテトセット」価格：550円(税込)

「チップスセット」価格：550円(税込)

アイス モンスター

ICE MONSTER 表参道

住所：渋谷区神宮前6-3-7

TEL：03-6427-4100

営業時間：11:00-21:00

(L.O. 20:30)

定休日：無休



台湾発、世界のベストスイーツ TOP10 に選ばれ
た世界一のかき氷ICE MONSTERが「キリ」とコ
ラボレーション。
ふわりと溶けるかき氷と濃厚な「キリ クリームチ
ーズ」の味わいをご堪能ください。



2019年
新作

「ブルーベリークリームチーズかき氷」価格：1,330円(税込)

「ストロベリークリームチーズソフトクリーム」価格：680円(税込)

生クリーム専門店 ミルク原宿店

住所：東京都渋谷区神宮前3-25-18

THE SHARE1F

TEL：03-5772-8858

営業時間：11:00～21:00

定休日：無休

生クリーム専門店



日本初「生クリーム専門店 ミルク」と「キリ」の
コラボ！

「キリ クリームチーズ」の良さを究極の生クリー
ムで最大限に引き出したスイーツをお召し上がり
いただけます。



2019年
初コラボ

「生クリームチーズケーキ」価格：1,058円(税込)

「生クリームシフォンケーキ ～チーズソース～」価格：842円(税込)

「生クリームチーズパフェ」価格：842円(税込)

※本リリースに掲載されている商品はイメージであり、実際のものとは異なる場合があります。

※本リリースに掲載の情報は掲載時点のものであり、実際の会期中の情報と異なる場合があります。

<キリ クリームチーズ>

「キリ クリームチーズ」は、自然豊かなフランス北西部・サルト県のサブレ地方契約農家で大切に育てられた牛からのみ採れた新鮮なミルクと生クリームを原料に作られています。フランスで1966年の発売以来、素材にこだわったクリーミーな美味しさと、愛らしいロゴと個包装の手軽さでたちまち大人気となり、今では子供から大人まで世界中の多くの方に親しまれています。また、その美味しさから料理やスイーツの原材料としても高く評価され、シェフやパティシエなど多くの食のプロフェッショナルから支持されています。



<会社概要>

商号	ベル ジャパン株式会社
代表取締役	Francois-Xavier Moreau (フランソワ - グザビエ・モロー)
創立	平成17年11月1日
資本金	2億7,000万円
事業内容	フランス フロマジェリー・ベル社*の子会社として、 キリ/ベルキューブ/ブルサン/ラフティング カウ 各ブランドの 日本市場におけるマーケティング活動、新製品開発、販売会社への 営業支援、品質の向上等の業務
事業所	〒107-0062 東京都港区南青山3丁目13番18号 313 南青山ビル5階

*フロマジェリー・ベル社

クレジット	Fromageries Bel
創立	1865年
創始者	ジュール・ベル

フランス パリ郊外に本社を置くフロマジェリー・ベル社は約150年に亘るチーズ製造の歴史を誇り、世界130ヶ国以上の国々、約4億人のお客様に美味しいチーズを提供。中でも、今年53周年を迎える「キリ クリームチーズ」は今では日本ではシェア No.1 を誇るトップブランドです。*3 ベル社は「おいしく、栄養価の高い乳製品を楽しむよるこびをお届けして、全ての人々を笑顔にしたい。」という願いを込めて各国で活動しています。

*3 インターシ SRI クリームチーズ市場 2017年1月~2018年12月累計販売金額シェア