

【2024年7月17日（水）】

六本木交差点のシンボルが生まれ変わります

『アマンド六本木店』 リニューアルオープン



キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)のグループ会社である株式会社アマンド(本社:東京都港区、社長:勝俣 勉)は、『アマンド六本木店』(東京都港区)の60周年を記念し、「オールドニュー」をコンセプトとした新店装にて、7月17日(水)リニューアルオープンします。

『アマンド六本木店』
外観イメージ提供メニュー
イメージ

■リニューアル内容

『アマンド六本木店』は1964年にオープンし、待ち合わせ時にケーキとコーヒーで時間を過ごすことが、当時の“六本木スタイル”として人気を博しました。以来、「待ち合わせはアマンド」の合言葉で多くの著名人や生活者の皆様に親しまれ、六本木交差点のシンボルとなっています。今回、同店が60周年を迎えたことを記念し、「オールドニュー」をコンセプトにリニューアルいたします。

店舗外観や内装には、同店開業当時を彷彿とさせるアマンドカラーの家具やパラソルを模したシェードを設置。これまでの歴史を大切にしつつ、懐かしくも新しい新店装にてお客様に「甘くて幸せなひと時」をお届けすることで、幅広い年代から愛され続ける店舗を目指します。

■リニューアルのポイント

近年の六本木エリアは、都市が発展するにつれインバウンドをはじめとした観光客も増加しており、「六本木ならではの」お土産のニーズが高まりを見せています。アマンド六本木店では、そのニーズにお応えするため本リニューアルに際し物販を強化。お土産やプレゼント等のテイクアウト需要を見込み、店内で一から作る“Made in 六本木”の「六本木リングシュー」や「六本木アフターパフェ」などの生菓子のほか、昭和時代から続く焼菓子(「パルミエ」・「キツフェル」)の味わいを刷新することで、新たな六本木の名物を創出。街と共にこれからの「六本木らしさ」を築いてまいります。

■店舗概要

店名	アマンド六本木店
住所	東京都港区六本木 6-1-26
オープン日	2024年7月17日(水)
営業時間	月~土 10:00~22:00 / 日・祝 10:00~20:00 ※営業時間は変更となる場合がございます。 詳しくはアマンドホームページをご確認ください。 http://www.roppongi-almond.jp/
電話番号	03-3402-1870
店舗詳細	1F 物販スペース(焼菓子・生菓子等) / 2F 喫茶スペース

【本件に関するお問い合わせ先】

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 岡田・永坂
TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

■主な販売メニュー



六本木アフタヌーンティー「甘人(アマンド)」 2,500 円

*イトインのみ

六本木の交差点を眺めながらゆっくりと甘い時間を過ごす、甘人(アマンド)らしいアフタヌーンティーが誕生。コーヒーやオリジナルブレンドの紅茶と季節のスイーツや旬の食材を使用した軽食を、テーマやシーズンごとにメニューを変更し、ご提供するセットメニューです。



六本木アフターパフェ 800 円

*テイクアウトのみ

「六本木を訪れたあと(アフター)」に、六本木の思い出と一緒にお召し上がりいただけるテイクアウト限定のパフェです。フルーツやクリームは六本木の華やかさをイメージし、六層にデコレーション。季節によってさまざまな味が楽しめます。またご注文時に好きな香りのフードフレグランスで「香り付け」のサービスも実施し、蓋を開けた瞬間に華やかな香りが広がります。



六本木リングシュー テイクアウト 600 円/イトイン 612 円

リニューアルオープンを記念し、「六本木リングシュー」もリニューアル。「いま一番おいしいリングシュー」をコンセプトに、シュークリームの生地の改良はもちろん、カスタードクリームのレシピを見直し、これまで以上に「生地はサクサク、クリームはなめらか」に生まれ変わった贅沢なリングシューです。

※画像はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

アマンド六本木店は、「甘いものでお客様を幸せにする」の創業理念のもと、喫茶文化の魅力を東京・六本木の中心地より全国に発信します。

【本件に関するお問い合わせ先】

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 岡田・永坂
TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp