



2014年11月18日
アイビー株式会社

SUNDAY ISSUE とコラボレーションしたクリスマスイベント
期間限定の店内装飾とスペシャルディナーメニューが登場

“CHRISTMAS ISSUE AT SHARED TERRACE” 開催

11月22日(土)～12月25日(木)

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、2014年11月22日（土）～12月25日（木）の期間限定で、アート&フードをシェアしてクリスマスを楽しむイベント「CHRISTMAS ISSUE AT SHARED TERRACE」をシェアードテラス 外苑いちよう並木で開催します。この時期だけのクリスマス限定ディナーメニューを2種類のスペシャルプランでご用意しています。



*SUNDAY ISSUE は渋谷にある、ギャラリースペース、ブックコーナー、ラウンジバーと、3つの要素を併せ持った複合的な空間です。

ご取材など、この件に関する問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 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

<クリスマスイベント “CHRISTMAS ISSUE” 企画概要>

2014年11月22日(土)～12月25日(木)の期間中、アート&フードをシェアしてクリスマスを楽しむ「CHRISTMAS ISSUE AT SHARED TERRACE」を開催します。こちらは11月30日(日)～12月7日(日)までSUNDAY ISSUEで開催される合同セレクト展のために集められた、アーティストや工芸作家の作品をクリスマスツリーの飾り付けやオーナメントなどで表現して、シェアードテラスの店内全体を装飾するものです。この時期だけの特別な空間で大切な人とスペシャルな時間をお過ごしください。

- 日時 : 2014年11月22日(土)～12月25日(木)
- 場所 : シェアードテラス 外苑いちょう並木 港区北青山2-1-15
- TEL : 03-5772-1585

<メニュー概要>

<1>アドベントプラン

- 価格 : 4,860円(税込)
- 販売期間 : 12月1日(月)～12月25日(木)
- 商品説明 : 茸のスープ カプチーノ仕立て、3種類の彩りトマトとシェーブルチーズのサラダ
カプレーゼスタイル、フランス産フォアグラとあんぼ柿のポワレ ベルジュテソース、
自家製ブイヤベース or 健味鶏のフリカッセ “自家製クロワッサン生地” 包み焼き、
苺のショートケーキ クリスマススタイル

<2>クリスマスプラン (予約限定)

- 価格 : 6,480円(税込)
- 販売期間 : 12月20日(土)～12月25日(木)
- 商品説明 : 茸のスープ カプチーノ仕立て、3種類の彩りトマトとシェーブルチーズのサラダ
カプレーゼスタイル、フランス産フォアグラとあんぼ柿のポワレ ベルジュテソース、
からすみとセルバチコのペペロンチーノスパゲッティ、鯛のポワレ 塩はちみつソース、
厳選和牛肉のロースト ブール マルシャン ドヴァン、苺 “あまおう” のショートケーキ
クリスマススタイル

※上記メニューは2名様より承ります。クリスマスプランは、2日前までにご予約ください。

※メニューの内容は、予告なく一部変更になる場合がございます。



「クリスマスプラン」イメージ



店内装飾イメージ

<店舗概要>

- 店名 : シェアードテラス 外苑いちょう並木
- 営業時間 : 平日 Open 8:00～Close 22:30 (Last Order 21:30)
土曜日 Open 9:00～Close 22:00 (Last Order 21:00)
日曜日・祝日 Open 9:00～Close 21:00 (Last Order 20:00)
- 休日 : 不定休
- 席数 : 店内 48席 / テラス 94席
- Facebook : <http://www.facebook.com/sharedterrace>
- Twitter : <http://twitter.com/sharedterrace>