

Ivorish人気Gift商品の『ロングビーチ』から 新しいテイスト『ロングビーチ・チーズケーキ』が新登場！ さらに冬の新メニューも登場！



新登場！「ロングビーチ・チーズケーキ」



クリスマス向け新商品も登場！

福岡・中央区大名で人気の「Ivorish（アイボリッシュ）（株式会社九十九島グループ本社：長崎県佐世保市、代表取締役社長：口木多加志）」は、おかげさまで、渋谷店ともに、「行列に並んでも食べたいフレンチトーストのお店」としてご好評いただいております。

『ぜひお持ち帰りしたい！』というお声をいただくことも増えており、そのご期待に応えるため、このたびGift新商品として「ロングビーチ・チーズケーキ」を新発売する運びとなりました。

ブルーベリージャムが鮮やかな『レアチーズケーキ』仕立てで、爽やかかつクリーミーな味わいに仕上がっております。また定番Giftでもある『ロングビーチ』『ロングビーチ・エキゾチック』もリニューアル！先立ちまして11月6日（木）からスタートするジェイアール名古屋タカシマヤのカフェ形式の催事を皮切りに「ロングビーチ・チーズケーキ」の先行発売をいたします。合わせて、クリスマスバージョンも近日発売いたします。

また、福岡本店、渋谷店ともに、秋メニューへと11月1日より変更いたしております。各店限定のメニュー、ミールメニューの変更など盛りだくさんです。ぜひみなさまのご来店、取材をお待ちしております。

【本件に関するお問い合わせ】

Ivorish PR事務局 株式会社オアゾ 担当：松田／関根

TEL03-3403-1705 / Fax:03-3403-1706 MAIL : ivorish@oiseau.co.jp

【ギフトにも新しい商品が！】



Ivorish定番Gift商品「ロングビーチシリーズ」に、定番、エキゾチックに加え、この冬から『チーズケーキ』が新登場！ブルーベリージャムが鮮やかな『レアチーズケーキ』，爽やかでクリーミーな味わいに仕上がりました。お値段、大きさもリニューアルし、よりお求めやすくそして食べやすくなりました。11月6日の名古屋催事にて先行新発売いたします！またクリスマスバージョンもまもなく登場いたします！お楽しみに！

- * 冷凍状態でお渡しいたします。
- お持ち帰り後は冷蔵庫に入れ12時間～13時間程で美味しくお召し上がり戴けます。
- 解凍後はお早めにお召し上がりください。
- * 一度解凍させたものは、再冷凍しないでください。
- * アレルギー、特定原材料/小麦・卵・乳

レギュラー 3,500円
W110×D240×H85mm
ハーフサイズ 1,800円
W110×D120×H85mm
※表示は全て税抜価格です。
消費税8%は別途精算させていただきます

ギフト商品は、Ivorish HP web shop でもお買い求め戴けます。 <http://www.ivorish.com/>

催事情報

会場：ジェイアール名古屋タカシマヤ10階催事場
会期：11月6日（木）～11日（火）6日間
営業時間：10:00～20:00（最終日は17:00閉場（予定））
催事名：おいしい毎日（形式：カフェ・物販）
出品商品：イトイン・『ベリーデラックス』
Gift・『ロングビーチ』、新商品『ロングビーチレアチーズ』等他
※ カフェ形式の催事出店となります。

【Ivorish 新メニューのご案内】

表示は全て税抜価格です。消費税分はレジにて別途精算させていただきます。
他にも福岡本店限定メニュー、渋谷店限定メニューもございます。詳しくはIvorish.comをごらんください。

【Sweets】



●チョコレートファッジ ★NEWメニュー／本店、渋谷両店舗

クーベルチュール55%を使ったチョコアパレイユとブラリネクリームを使ったフレンチトーストにココアソースをかけ、チョコレートクリームを絞りました。さくさくのチョコフレークと甘酸っぱいらズベリー・ストロベリーとの相性をお楽しみください。※写真はレギュラーサイズです。

レギュラー：1,700円
ハーフサイズ：1,100円



●ベリークリスマス ★季節限定

この季節に合うクリスマスカラーの一皿。クリームチーズをはさんで焼き上げたフレンチトーストにストロベリーソースとラズベリーソースをかけ、ストロベリー、トンプソン、ブラックベリーを飾りました。

※写真はレギュラーサイズです。

レギュラー：1,900円
ハーフサイズ：1,300円

【Meal】



●ビックローストチキンのクランベリーソース添え ★数量限定メニュー

300gのチキンのもも肉をローストし、クランベリーとバルサミコを使った個性的なソースと合わせた一皿。チキンとソースとの好相性に驚きです！フレンチトーストとも良く合う、バジルソースをかけたラタトゥイユを添えています。

※写真はフレンチトースト2枚です。

レギュラー：2,000円
フレンチトースト2枚：2,250円



●クラスタシアン ★福岡本店限定メニュー

ほぐしたカニの身を、ホワイトソースクリームと合わせ、焼きたてのフレンチトーストにかけています。

とろとろの半熟卵とからめてお召し上がりください。

蟹の美味しさを再発見できる一皿です！

※写真はフレンチトースト2枚です。

レギュラー：1,800円
フレンチトースト2枚：2,050円



●海老とホタテのグラタン ★渋谷限定メニュー

海老とホタテ、ブロッコリーをベシャメルソースであつあつのグラタンに仕上げました。カットしたフレンチトーストはそのままでもグラタンにつけても美味しくお召し上がりいただけます。

※写真はフレンチトースト2枚です。

レギュラー：1,600円
フレンチトースト2枚：1,850円