

### フレンチトースト専門店「Ivorish(アイボリッシュ)」は 9月8日(木)から秋の新メニューをスタートします！

フレンチトースト専門店「Ivorish(アイボリッシュ)」では、福岡本店、渋谷、海老名、全店にて秋の新メニューを9月8日(木)より開始いたします。全店共通で、秋の恵みたっぷりの「プレミアムパンプキン」や「ダブルマロン」、食べごたえ抜群のミールメニュー「クラブハウスサンド」が新登場。フレンチトーストとクレームブリュレが融合した渋谷店舗限定メニュー「アップルブリュレ」など各店限定メニューはもちろん、Ivorishの新たな人気シリーズ「パンプディング」に「チェリー&フルーツグラノーラ」が登場！この機会に是非ご利用ください。



【全店共通新メニュー】 クラブハウスサンド



【全店共通新メニュー】 プレミアムパンプキン

# Ivorish Man

## フレンチトーストと言えばIvorish!を目指していきたい。 French Toast A.K.A "Ivorish"!!



記念すべき20回目は、福岡本店でおなじみの顔、佐々木店長の登場です。

おかげさまで2016年6月21日で3年が経ち、4年目に突入しました。本店の地元福岡・九州のお客様から、全国、海外と多くのお客様にご来店いただき、スタッフと共に今を迎える事ができております。感謝の気持ちでいっぱいです。少しずつではありますがIvorishを知っていただけたかなと実感できる3年間でした。ですがまだまだです。まだまだ走り続けます！皆さんにも「○○を食べるならあそこのお店に行こう」と、決まったお店があると思うのですが、「フレンチトーストを食べるならIvorishに行こう」と言っていたりするようなお店を目指したいです。そのためには、料理はもちろん、接客、気遣い、お店の雰囲気全てがお客様の想像を超えたものでなくてはならないと思っております。

本店が店を構える天神・大名地区は飲食店がひしめく激戦区です。多種、多様にあるお店の中からIvorishを選んでいただき、ご来店していただく事の有り難さを忘れる事なくこれからも精進しながら走り続けます。「フレンチトーストと言えばIvorish!」と言ってもらうために！

It has been 3 years since we start up our Flagship shop in Daimyo, Fukuoka. We have been lucky enough to have so many happy locals and customers from all over the country and I greatly appreciate that I can run this shop with friendly staff. Even though I now realize that "Ivorish" is becoming well known last 3 years, I would like to spread "Ivorish" to be known as a French toast shop much wider. Daimyo is referred to as a restaurant/café battleground in Fukuoka. To be a chosen one, our mission is to keep pursuing better service, surprising food and more comfortable atmosphere. Again, thank you very much for your support and please keep an eye on our performance from now on.

佐々木健一郎 / KENICHIROU SASAKI 1976年 福岡県出身  
Ivorish福岡本店 店長 Ivorishオープン時から福岡本店キッチン勤務。  
メニュー開発や店舗運営もごなし、家ではイクメンな顔も持つ。忙しくも頼りがある福岡の大黒柱です。

## Ivorish

Premium French Toast

# News Release

2016年9月6日 株式会社九十九島グループ

## Ivorish

Premium French Toast

### 【Ivorish 秋の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。  
(画像はレギュラーサイズ及びフレンチトースト2枚です)

#### 【全店共通メニュー/Sweets】



#### ★新メニュー

##### ● プレミアムパンプキン

厚切りにしたフレンチトースト専用のパンをかぼちゃのアパレイユに浸し焼き上げました。  
優しい甘さでクリーミーなパンプキンペーストの下には、ほっくりとした角切りパンプキンがゴロゴロ！  
トップのジャックオランタンがハロウィン気分を盛り上げます。

1,400円



#### ★新メニュー

##### ● パンプディング チェリー&フルーツグラノーラ

人気の「パンプディング シリーズ」の第3段。  
甘酸っぱいチェリーコンポートと爽やかなサワークリームが濃厚なチーズプディングと相性の良い一皿。トッピングされたフルーツグラノーラのザクザクとした食感も楽しめます。

※ギフトとしてお持ち帰りいただけるContainer Cherry & Fruit Granolaもご用意いたしております。

1,800円



#### ★季節限定

##### ● ダブルマロン

マロンクリームとクリームチーズをサンドしたフレンチトーストに熊本産和栗のクリームをたっぷりと絞り、黄栗とイタリア栗をふんだんに盛りつけました。  
香ばしいアーモンドスライスがアクセントになり、秋の恵みを感じられる、Ivorish秋の人気商品です！

レギュラーサイズ：1,800円  
ハーフサイズ：1,200円

#### 【全店共通メニュー/Meal】



#### ★新メニュー

##### ● クラブハウスサンド

海老とアボカドにハンバーグ、トマト、玉ねぎ、グリーンリーフをサンドし、ボリュームたっぷりのIvorish特製クラブハウスサンドに仕上げました。お好みでケチャップにディップもしていただけます。  
ポテトチップスもついてシェアして楽しい一皿です。

1,700円

# News Release

2016年9月6日 株式会社九十九島グループ

## Ivorish

Premium French Toast

### 【Ivorish 秋の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。  
(画像はレギュラーサイズ及びフレンチトースト2枚です)

#### 【全店共通メニュー/Meal】



#### ★新メニュー

##### ● ケイジャン&サルサビーフ

ケイジャンスパイスの効いた食べごたえのあるステーキにホットサルサ、サワークリームを添えたベイクドポテトもついてお腹いっぱいになれる一皿に仕上がりました。  
辛すぎず、お腹ペコペコな方におすすめです。

フレンチトースト2枚: 2,150円  
フレンチトースト1枚: 1,900円

#### 【福岡本店 限定メニュー/Sweets】



#### ★福岡本店限定 新メニュー

##### ● レッド

赤ワインでコンポートしたシャキシャキのりんごと甘酸っぱくて蒸り高いアプリコットをあしらったオトナな一品。  
マスカルポーネと赤ワインのソースのアクセントも病みつきになるおいしさです。

レギュラーサイズ: 1,700円  
ハーフサイズ: 1,100円

#### 【福岡本店 限定メニュー/Meal】



#### ★福岡本店限定 新メニュー

##### ● ラザニア (各日数量限定)

みんな大好きなラザニアとフレンチトーストが出会いました！  
層になったミートソース、ホワイトソース、ラザニアと、トップのフレンチトースト、ナス、とろけたチーズが絡み合い食欲がそそられます。  
たっぷり入ったミートソースにフレンチトーストをディップして食べるものおすすめです。

1,500円

#### 【渋谷 限定メニュー/Sweets】



#### ★渋谷限定 新メニュー

##### ● アップルブリュレ

トロツとなめらかなカスタードがサンドされ、キャラメルソテーしたりんごとカリッとした食感が心地良いクルミをたっぷりトッピング。表面の香ばしくてパリッパリのキャラメルも一口食べればとっても幸せな気分になる一皿です。

レギュラーサイズ: 1,700円  
ハーフサイズ: 1,100円

# News Release

2016年9月6日 株式会社九十九島グループ

## Ivorish

Premium French Toast

### 【渋谷 限定メニュー/Meal】



#### ★渋谷限定 新メニュー

##### ●ポークバルサミコ

風味高いきのこバルサミコ酢のソースがたっぷりかかったポークソテーは、やわらかくてとってもジューシー！コクがありながらもさっぱりしたソースは フレンチトーストとの相性も抜群。玉ねぎやトマトも入り、お野菜たっぷりで嬉しい一皿です。

フレンチトースト2枚: 1,850円  
フレンチトースト1枚: 1,600円

### 【海老名 限定メニュー/Sweets】



#### ★海老名限定 新メニュー

##### ●紫芋のスイートポテト

角切りのさつまいもと紫芋のスイートポテトをたっぷりトッピングし、フレンチトーストにもさつまいもをサンドしました。お芋さん好きには たまらない一品です。フレンチトーストにはアクセントにサクサクのコーンフレークと、香ばしいクルミも加わって楽しい食感に仕上げました。

レギュラーサイズ: 1,700円  
ハーフサイズ: 1,100円

### 【海老名 限定メニュー/Meal】



#### ★海老名限定 新メニュー

##### ●パンプキングラタン

ほくほく甘～いパンプキンとうまみの強いホエー豚のベーコンがグラタンの中で最強のタッグを組みました。とろけたチーズの香ばしい焼き目が良いアクセントになったこの一品。幅広い年代の方に楽しんでいただけます。

フレンチトースト2枚: 1,750円  
フレンチトースト1枚: 1,500円

### 【フレンチトースト ギフト】

#### ●秋の訪れを楽しむ新作コンテナ チェリー&フルーツグラノーラ



Ivorishのフレンチトーストを食べやすい大きさにカットし、チーズプディングと一緒に容器に詰め、プリンと絡まったフレンチトーストはなめらかな美味しさ！甘酸っぱいチェリーコンポートと爽やかなサワークリームとの相性も抜群です！お友達とお茶の時間に、家族での特別な日に。皆様でお楽しみ頂きたい一品です。

レギュラーサイズ: 2,400円  
ミニサイズ: 1,200円

### 【Ivorish 店舗情報】



- 正式表記:Ivorish 福岡本店
- 住所:福岡県福岡市中央区大名2丁目1番地44号
- 営業時間:10:00~22:00(L.O.21:00)
- 定休日:第1、第3火曜日(祝・祭日の場合は営業)
- 店内:禁煙/席数 1F:6席(カウンターのみ) 2F:30席/ディナータイムのみ予約可
- 電話番号:092-791-2295
- アクセス:西鉄 西鉄福岡(天神)駅から徒歩5分  
福岡市地下鉄 天神駅2番出口から徒歩3分、赤坂駅5番出口から徒歩3分  
※旧大名小学校正門近くの2階建てのお店です

- 正式表記:Ivorish 渋谷
- 住所:東京都渋谷区宇田川町 3-3,B1
- 営業時間:11:00~21:00(L.O.20:00)  
金・土・祝前日:11:00~22:00(L.O.21:00)
- 定休日:第1、第3火曜日(祝・祭日の場合は営業)
- 店内:禁煙/席数45席/平日:11:00~、土日祝はディナータイムのみ予約可(9/8より)
- 電話番号:03-6455-3040
- JR渋谷駅よりおおよそ徒歩7分。  
アクセス:ハチ公広場正面より交差点を渡り、スターバックスの右手に見える西武百貨店  
に向かって進む。西武百貨店を通り越してY字路の「神南1丁目」交差点(正面にマルイ)  
で信号を渡らずに左折して上り坂を旧パルコに向かって進む。旧パルコの交差点坂上、ファ  
ミリーマート手前の地下1階です。

- 正式表記:Ivorish 海老名
- 住所:神奈川県海老名市扇町13番地1号 ららぽーと海老名内2階
- 営業時間:10:00~22:00(L.O.21:00)
- 定休日:ららぽーと海老名の営業日に準じる
- 店内:禁煙/席数:70席/予約はできません
- 電話番号:046-206-6201
- アクセス:JR相模線「海老名駅」直結 小田急小田原線「海老名駅」徒歩3分  
相模鉄道本線「海老名駅」徒歩4分

#### 【本件に関するお問い合わせ】

Ivorish PR事務局 株式会社九十九島グループ 担当:清水・織田  
TEL:03-6698-2788/Fax:03-5413-7204 MAIL:[n-shimizu@kozuchi-net.jp](mailto:n-shimizu@kozuchi-net.jp)