

フレンチトースト専門店Ivorish(アイボリッシュ)より 3月2日(水)から春の新メニューを発売！

フレンチトースト専門店「Ivorish(アイボリッシュ)」は、福岡本店、渋谷、海老名春の新メニューを3月1日(火)より実施いたします。全店共通で「オレンジエアメール」、「ツナチェダー&メープル」が新登場。福岡本店では糸島産の素材にこだわった「糸島野菜と豚肉のバーニャカウダー」をはじめ各店限定の新メニューもご用意しました。この機会に是非ご利用ください。

Ivorish公式サイト (<http://www.ivorish.com>)



全店共通新メニュー「オレンジエアメール」
美味しいアメリカのオレンジが届きました！ヌテラ（ハーゼルナッツとチョコのクリーム）をサンドしたフレンチトーストに、オレンジを贅沢に飾り、濃厚なオレンジソースとブラッドオレンジのソースをかけた、チョコとオレンジの相性がやみつきになる一皿。



全店共通新メニュー「ツナチェダー&メープル」
Ivorishがおススメする、アメリカンなフレンチトースト！
ツナとチェダーチーズをサンドしたフレンチトーストにメープルシロップをたっぷりかけて、旨味たっぷりのホエー豚のベーコンと一緒に召し上がりください。甘さとしょっぱさが絶妙にマッチする驚きのメニューです。

Ivorish We want to make up lovely cafe by local customers. 地域密着型の愛されるお店を目指していきたい。



Ivorish 海老名グランドオープンから4ヶ月程が経ちました。

Ivorishに入社してまだ日も浅く半年も経っていませんが、店長という役目を担おうと日々精進しております。新店舗立ち上げや店長という初めての試みばかりで試行錯誤の連続ですが充実した毎日を過ごしています。今現在もたくさんの不安や迷い、プレッシャーもありますが、周りのスタッフに支えられながら楽しく日々の運営に励んでおります。お客様の「美味しかったよ。」「また来ます。」という温かい言葉や常連のお客様の顔を拝見することに毎日喜びを感じております。

お客様との何気ない会話からつながりが生まれる。人と人との関わりを大切に感じております。たとえそれが一瞬のできごとでも幸せなひとときを過ごして頂けるような、温かみのある店舗にしていきたいです。

Ivorish 福岡本店が3年目、Ivorishが全国展開をし、3店舗目。神奈川県初進出、それに伴いあらば一という商業施設に初出店でIvorishの節目でもあると痛感しています。

まだまだ不慣れな点や不甲斐ない点も多いですが笑顔溢れる店舗にしたいと思い毎日営業しています。お客様がいつでもどのような時でも居心地の良い空間と思っていただけるような、地域密着型の愛されるお店を目指します。

まだまだこれから『Ivorish』。福岡、渋谷、海老名と全国にどんどん発信していき、たくさんのお客様にIvorishの良さを知っていただけたら幸いです。

About 4 months have passed from Ivorish Ebina ground opening.

It is also not long yet half year has passed since I joined in Ivorish, but I'm devoting myself every day in order to carry business as a shop manager.

Delight is felt every day to see regular customers and a warm word as "I will come back again" or "It was good!"

I would like to make this shop with the warmth where customers can spend some happy time.

Ivorish Ebina is our first shop in Kanagawa and also our first shop in a big shopping mall like "raraopart". Even if I am still quite new and inexperienced I am running the shop every day to make it full of smiles.

It would make me happy if lots of customers know good of Ivorish.

福田真規／MAKI FUKUDA 1989年 栃木県出身 Ivorish海老名店長

今回は、昨年10月29日に神奈川県海老名市にオープンした、Ivorish海老名の福田店長に登場してもらいました。お客様との出会いを大切にしながら、スタッフと共に笑顔で頑張る店長を、皆様どうぞ宜しくお願いします。

Ivorish

Premium French Toast

【Ivorish 春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。

【全店共通メニュー】

【Sweets】



●オレンジエアメール

★新メニュー！

美味しいアメリカのオレンジが届きました！ヌテラ（ヘーゼルナッツとチョコのクリーム）をサンドしたフレンチトーストに、オレンジを贅沢に飾り、濃厚なオレンジソースとブラッドオレンジのソースをかけた、チョコとオレンジの相性がやみつぎになる一皿です。※写真はレギュラーサイズです。

レギュラー： 1,800円
ハーフサイズ： 1,200円

【Meal】



●ツナチェダー&メープル

★新メニュー！

Ivorishがおススメする、アメリカンなフレンチトースト！ツナとチェダーチーズをサンドしたフレンチトーストにメープルシロップをたっぷりかけて、旨味たっぷりのホエー豚のベーコンと一緒に召し上がりください。甘さとしょっぱさが絶妙にマッチする驚きのメニューです。

1,600円



●スモークサーモントラウトとアボガドの ディルマヨネーズソース

★新メニュー！

スモークサーモントラウトと相性抜群のアボカドの組み合わせに、ディル、粒マスタード、ハチミツを混ぜ合わせたディルマヨネーズソースをかけました。付け合わせのアンデスポテトと共にフレンチトーストをお楽しみください。

※写真はフレンチトースト2枚です。

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

【福岡本店限定メニュー】

【Sweets】



●ハニーシトラス&プレッツェル

★福岡本店限定新メニュー！

ハチミツと柑橘系の甘酸っぱい爽やかなフレンチトーストが出来ました。ハニーメープルをサンドし焼き上げたフレンチトーストに、レモンクリーム、ピンクグレープフルーツ、イチゴ、味のアクセントにプレッツェルを飾りました。

※写真はレギュラーサイズです。

レギュラーサイズ： 1,600円
ハーフサイズ： 1,000円

【Ivorish 春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。

【Meal】



●糸島野菜と豚肉のバーニャカウダ

★福岡本店限定新メニュー！

新鮮な野菜と豚肉を、福岡の美味しい食材、「糸島産」で揃えました！ アンチョビとガーリックが効いている バーニャカウダにディップして お召し上がりください。

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

【渋谷限定メニュー】

【Sweets】



【Meal】



●フリットー

★渋谷限定！

これはフレンチトースト？ドーナッツ？2つが融合したハイブリッドフレンチトースト！メープルキャラメリゼしたフレンチトーストをフライドし、外はカリッと、中からとろ〜りクリームが出てくるカスタードと、いちごソース、ラズベリークリスピーで可愛くデコったクリームチーズ入り。2つの味がお楽しみいただけます。2月1日より期間限定商品として発売したところご好評につき、販売を延長します。

レギュラー： 1,600円

●バジルチキン

★渋谷限定新メニュー！

食欲をそそるバジルの香りがたまらないグリルチキンと、リンゴとパルメザンチーズのシーザーサラダがついたボリューム満点な一皿です。※写真はフレンチトースト2枚です。

フレンチトースト2枚： 1,650円
フレンチトースト1枚： 1,400円

【海老名限定メニュー】

【Sweets】



【Meal】



●フルーツサンド

★海老名限定新メニュー

フレンチトーストでできた、カラフルでボリュームたっぷりのフルーツサンドです。優しいケーキのような味わいで、お子様から幅広くお楽しみいただけます。＊ハーフサイズの場合は、キウイとオレンジのみになります。

※写真はレギュラーサイズです

レギュラー： 1,500円
ハーフサイズ： 1,000円

●たまごサンド&ミネストローネ

★海老名限定新メニュー

ふわふわに焼き上げた、たまごサンドのフレンチトーストと、具沢山のミネストローネを合わせた、見た目も楽しいお食事にぴったりのメニューです。

※写真はフレンチトースト2枚です。

1,300円

【Ivorish のご案内】



- 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:32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
※双葉小学校（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：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45席／ディナータイムのみ予約可
- 電話番号：03-6455-3040
- JR渋谷駅よりおよそ徒歩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。西武百貨店を乗り越して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パルコに向かって進む。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
- 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
- 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
TEL03-6698-2788／Fax:03-5413-7204 MAIL : n-shimizu@kozuchi-net.jp

※本件情報は2016年2月25日をもちまして、情報解禁になります。