

報道関係者各位

2024年3月吉日

## 【2024春限定】【春スイーツ】 フレンチトースト専門店「Ivorish(アイボリッシュ)」から、 気分爽快！シトラスやベリーの春限定メニューが登場

株式会社九十九島グループ(代表取締役社長：阪本良一、東京事務所：東京都港区北青山1丁目2-7)が運営する、フレンチトースト専門店「Ivorish(アイボリッシュ)」では、2024年3月6日(水)より春季メニューのご提供を開始いたします。



(写真左から) シトラスナッツ、ストロベリーフランジェリコ

### Ivorishは、爽快&色彩豊かな限定メニューで春満開！

2024年春のIvorishは「シトラスナッツ」が新メニューに登場。レモンクリームとカスタードクリームを混ぜ合わせた特製クリームを、ブリオッシュのフレンチトーストでサンド。じっくり漬け込んだはちみつレモンと、お店でていねいにキャラメリゼしたナッツをトッピングしました。自慢のフレンチトーストに柑橘類の爽やかさをプラスした、春らしい1皿です。

ほかにも、華やかにリキュールが香る「ストロベリーフランジェリコ」や、桃と紅茶のマリアージュが楽しめる「パンディングピーチティー」など、春らんまんのラインアップ。

お出かけが楽しくなるこれからの季節、ぜひIvorishで気分華やぐ春限定メニューをお楽しみください。

## 商品概要



**【期間限定】**  
**シトラスナッツ 1,650円**

ブリオッシュのフレンチトーストで、レモンカスタードクリームをサンド。甘酸っぱいはちみつレモン、数種のナッツがアクセントになって、爽やかで食感の楽しい1皿。

■ 取扱店舗：渋谷店、海老名店



**【期間限定】**  
**ストロベリーフランジェリコ 1,705円**

クリームチーズをサンドしたフレンチトーストに、ごろっとした苺の自家製ストロベリーソースをかけました。別添えのフランジェリコソースで味の変化も楽しんで。

**テイクアウトメニュー(1,296円)もご用意しております。**

■ 取扱店舗：渋谷店、海老名店、立川店  
※別添えのフランジェリコソースにはリキュールを使用しております。



**【期間限定】**  
**パンプディングピーチティー 1,870円**

アールグレイアパレイユに浸し、焼き上げたフレンチトーストを紅茶風味のチーズプディングと絡め、スライスした白桃とストロベリーをトッピング。ピーチと紅茶がとっても爽やかなパンプディングです。

■ 取扱店舗：渋谷店、海老名店

## ランチにぴったり！ミールメニューも春限定が登場！



### 【期間限定】

### ハニーマスタードチキン 1,870円

甘くないチーズのアパレイユ(卵液)で焼いたフレンチトーストに、自家製ハニーマスタードソースを絡めたチキンのせた、はちみつの甘さがクセになるミールメニューです。

■ 取扱店舗：渋谷店、海老名店

※税込価格の金額です。写真はいずれもイメージです。  
※諸般の事情により予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

## ブランドについて

Ivorish(アイボリッシュ)はフレンチトースト色を表現するIvory(アイボリー)と、英語で「愛情を込めて大切にする」という意味のCherish(チェリッシュ)ということばを掛け合わせた造語です。「大切なお客様が幸せな香りや時間に包まれますように」との想いを込め、こだわりのフレンチトースト、焼き菓子をご提案しております。

- 公式HP : <https://ivorish.com/>
- 公式Instagram : [https://www.instagram.com/ivorish\\_official/](https://www.instagram.com/ivorish_official/)
- 公式Facebook : <https://www.facebook.com/ivorish.net>