

PACIFIC SEAFOOD FESTIVAL

Jan 4 - Mar 31

パシフィックノースウェストの海鮮を使用したシーフード料理の数々。
伝統的なアメリカンスタイルに IVY PLACE のエッセンスが光る
期間限定の味わいを是非お楽しみください！

APPETIZERS

Black cod carpaccio with onion shoyu dressing, julienned daikon..... 1,580
昆布締めした銀鱈のカルパッチョ オニオン醤油ドレッシング

Romaine Caesar salad, house smoked salmon and squid ink dressing..... 1,680
自家製スモークサーモンとイカスミ入りシーザーサラダ

Baby octopus and potatoes sautéed in garlic, N' duja, white wine.....1,580
イダコとじゃが芋のガーリックウンドウイヤソテー

MAIN DISH

Saikyo miso marinated black cod gratin with potatoes, Brussels
sprouts and Gruyere..... 2,980
西京味噌でマリネした銀鱈とじゃが芋 芽キャベツのグラタン

Grilled king salmon filet with roasted turnips and sake
kasu cream sauce..... 2,980
キングサーモンとカブのグリル 酒粕クリームソース

PASTA AND RISOTTO

Dungeness crab tomato risotto with Napa cabbage..... 2,400
ダンジネスクラブと白菜のリゾット

Linguine with fresh uni and aonori and red shiso..... 2,700
ウニ 青のり 紅蓼のリングイネ

PACIFIC SEAFOOD FESTIVAL



IVY PLACE

SMALL PLATES AND SALADS

Today's soup.....	600
本日のスープ	
Smoked seafood platter with scallops, tuna and salmon trout.....	1,300
スモークシーフードプレート サーモントラウト ホタテ マグロ	
Charcuterie board with salami, prosciutto, country pâté, liver mousse.....	2,000
シャルキュトリープレート プロシュート サラミ パテドカンパーニュ レバームース	
Today's seasonal fresh fish carpaccio	1,580
旬の魚介のカルパッチョ	
Split pea hummus topped with crunchy garbanzo	900
and za'atar spice, pita bread えんどう豆のハムス クリスピーガルバンゾーとザータースパイス	
Crispy fried calamari with gochujang aioli.....	1,300
カラマリのフリット コチュジャンアイオリ	
Nashville hot fried chicken with bread and butter pickles,	980
*choose your spice level Nashville hot or Howlin'hot フライドチキン ナッシュビルスタイル *辛さをナッシュビルホット or ハウリンホットよりお選びください	
Bresaola with burata, mixed greens, lemon dressing and pine nuts.....	1,680
ブレザオラとブラータチーズ 松の実とミックスグリーンของサラダ レモンドレッシング	
Baby octopus and potatoes sautéed in garlic, N'duja and white wine.....	1,580
イイダコとじゃが芋のガーリックウインドウイヤソテー	
Romaine Caesar salad with house smoked salmon.....	1,680
and squid ink dressing 自家製スモークサーモンとイカスミ入りシーザーサラダ	
Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts and chili lime dressing...1,600	
シュリンプのタイ風クランチャーサラダ チリライムドレッシング	
Pearl barley and poached chicken salad with endive,.....	1,600
pumpkin and yuzu dressing もち麦 チキン カボチャとアンディープのサラダ 柚子ドレッシング	

Dinner time bread service 500 yen/per

パン代としてお一人様 500 円頂戴しております

Gluten free bread is available for your dinner bread, however our food is not made in a 100% gluten free environment and we make no guarantees regarding the gluten content of these items.
パンはグルテンフリーに変えることができます。

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Smoked cheese, provolone and mozzarella pizza 1,600
with salami Ungherese and basil

ウングレーゼサラミ スモークチーズ プロボローネ モッツアレラの
フラットブレッドピザ

Crab and cauliflower pizza with white sauce, 2,200
scallions and sriracha mayo

蟹とカリフラワー ホワイトソースの
フラットブレッドピザ スリラッチャマヨ

Pizza Napoli with ciccioli ham, semidried tomatoes, 1,600
scamorza and wild arugula

チッチョリ セミドライトマト スカモルツァチーズのフラットブレッドピザ

BIG PLATES

Today's special pasta 1,800
本日のスペシャルパスタ

Linguine with fresh uni and aonori nage and micro red shiso 2,700
ウニ 青のり 紅蓼のリングイネ

Grilled mac-n-cheeddar cheese beef burger 2,000
with fried onion rings on a potato bun

マカロニチェダーチーズオニオンリングバーガー

Grilled king salmon filet with roasted turnips 2,980
and sake kasu cream sauce

キングサーモンとカブのグリル 酒粕クリームソース

Rare grilled tuna steak with wasabi sauce and fried shishito peppers 2,800
マグロのレアグリル 溜まりバルサミコソースとワサビピュレ

Herb panko chicken cutlet with melted scamorza cheese 2,300
mashed potatoes and wild arugula

チキンカツレツ スカモルツァチーズ フレッシュトマトとマッシュポテト

Grilled lamb chops with sauteed potatoes, cauliflower 2,900
and burdock with star anise sauce

ラムチョップのグリル ごぼうとカリフラワーのソテー アニスソース

Grilled chamomile marinated pork loin 2,900
with asparagus and roasted potatoes

カモミールでマリネしたポークロインのグリル
ローストポテトとアスパラガス

Today's special grill Please ask
本日のスペシャルグリル

DINNER COURSE ¥6000

AMUSE + APPETIZER + PASTA/RISOTTO MAIN DISH + DESSERT

Please choose one from each category
好きなメニューを各カテゴリーから1品ずつお選びいただけます

- AMUSE -

Today's soup
本日のスープ

2 kinds of smoked seafoods
スモークシーフード 2 種盛り合わせ

- APPETIZER -

Today's seasonal fresh fish carpaccio
旬の魚介のカルパッチョ

Baby octopus and potatoes sautéed in garlic,
N'duja and white wine
イイダコとじゃが芋のガーリックウンドウイヤソテー

Bresaola with burata, mixed greens,
lemon dressing and pine nuts
ブレザオラとブラータチーズ 松の実とミックスグリーンのサラダ
レモンドレッシング

Crunchy Thai salad with shrimp, bean sprouts
and chili lime dressing
シュリンプのタイ風クランチャーサラダ チリライムドレッシング

Romaine Caesar salad with house smoked salmon
and squid ink dressing
自家製スモークサーモンとイカスミ入りシーザーサラダ

- PASTA / RISOTTO -

Today's special pasta
本日のスペシャルパスタ

Linguine with fresh uni and aonori nage
and micro red shiso
ウニ 青のり 紅蓼のリングイネ

Dungeness crab risotto with Napa cabbage
and tomato essence
ダンジネスクラブと白菜のリゾット

- MAIN DISH -

Grilled king salmon filet with roasted turnips
and sake kasu cream sauce
キングサーモンとカブのグリル 酒粕クリームソース

Rare grilled tuna steak with wasabi sauce and fried shishito peppers
マグロのレアグリル 溜まりバルサミコソースとワサビピューレ

Saikyo miso marinated black cod gratin with potatoes,
Brussels sprouts and Gruyere
西京味噌でマリネした銀鱈とじゃが芋 芽キャベツのグラタン

Grilled lamb chops with sauteed potatoes, cauliflower
and burdock with star anise sauce
ラムチョップのグリル ごぼうとカリフラワーのソテー アニスソース

Grilled chamomile marinated pork loin
with asparagus and roasted potatoes
カモミールでマリネしたポークロインのグリル ローストポテトとアスパラガス

Today's special grill
本日のスペシャルグリル

- DESSERT -

Organic orange blossom honey creme brulee with mascarpone gelato
オーガニックオレンジハニーブリュレとマスカルポーネジェラート

Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato
ペイクドメイプルチーズケーキクルミのキャラメリゼとバニラジェラート

Minimal chocolate brownie with chocolate
and banana mousse, coconut gelato
ミニマルチョコレートブラウニー チョコバナナムースとココナッツジェラート

Mont Blanc pavlova with chestnut cream and cassis meringue
モンブランパヴロヴァ マロンクリームとカシスメレンゲ

Matcha chiffon cake with raspberry coulis, milk gelato,
crisp pistachios and fresh berries
抹茶シフォンケーキとピスタチオクリップ フレッシュベリーとミルクジェラート

COFFEE

Brend coffee ブレンドコーヒー	620
Iced coffee アイスコーヒー	620
Espresso エスプレッソ	620
Café latte カフェラテ	Hot / Iced 720

TEA

Earl grey アールグレイ	670
Darjeeling ダージリン	670
Ginger peach iced tea ジンジャー ピーチ アイスティー	600