

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

LUNCH COURSE ¥4900

Served with dip, bread, hot coffee and iced tea (Only weekday)

平日に限り、コースメニューには
ディップ、パン、ホットコーヒー、アイスティーが含まれています

APPETIZER + MAIN DISH + DESSERT

Please choose one from each category
お好きなメニューをアラカルトの各カテゴリーから1品ずつお選びいただけます

- APPETIZER -

Today's seasonal fresh fish carpaccio

旬の魚介のカルパッチョ

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

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ゥイヤソテー

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

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

Pearl barley and poached chicken salad with endive,

pumpkin and yuzu dressing

もち麦 チキン カボチャとアンディーブのサラダ 柚子ドレッシング

- 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

Herb panko chicken cutlet with melted scamorza cheese

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 sirloin steak with black garlic espresso aioli

and green veggies

豪州産サーロインのグリル エスプレッソガーリックアイオリソース

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

- DESSERT -

From the "DESSERTS"

お好きなデザート

LUNCH MENU

Served with dip, bread, hot coffee and iced tea (Only weekday 11:30 to 15:00)

平日 11:30~15:00 に限り、ランチメニューには

ディップ、パン、ホットコーヒー、アイスティーが含まれています

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ライス

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ブのサラダ 柚子ドレッシング

ORIGINAL FLAT BREAD PIZZAS

Smoked cheese, provolone and mozzarella pizza 1,600

with salami Ungherese and basil

ウンゲレーゼサラミ 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ーレ

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 sirloin steak with black garlic espresso aioli..... 2,600
and green veggies
豪州産サーロインのグリル エスプレッソガーリックアイオリソース

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

PANCAKE (8:00~17:00)

Buttermilk pancakes with fresh strawberries,..... 2,200
strawberry sauce and whipped cream
フレッシュストロベリークリームパンケーキ

Classic buttermilk pancakes ★ Choice of maple syrup or honey..... 1,300
クラシックバターミルクパンケーキ メープルシロップ or 蜂蜜

Toppings : Fresh cream フレッシュクリーム 330
Fresh fruits フレッシュフルーツ 430

FRESH BAKED BREAD

Homemade bread "ciabatta" from breadworks..... 2P 200 / 4P 400
自家製ブレッド

Gluten free bread is also available. +200 yen
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更できます。+200 円

(小麦粉を含む製品と同じラインで製造しています)

DESSERTS

Minimal chocolate brownie with chocolate	980
and banana mousse, coconut gelato	*Chocolate By Minimal
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	
Butterscotch pudding with whipped cream,	980
caramel sauce and salty popcorn	
バタースコッチプリン キャラメルソースとポップコーン	
Organic orange blossom honey creme brulee	980
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	
Mont Blanc pavlova with chestnut cream and cassis meringue	980
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	
Maple cheesecake with caramelized walnuts and vanilla gelato	980
ベ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	
Matcha chiffon cake with raspberry coulis, milk gelato,	980
crisp pistachios and fresh berries	
抹茶シフォンケーキとピスタチオクリスプ	
フレッシュベリーとミルクジェラート	
Today's selection of gelato and sorbet	980
本日のジェラート ソルベ	

by THE ROASTERY

CAFE

COFFEE

Blend coffee ブレンドコーヒー	620
Seasonal single origin coffee シングルオリジンコーヒー	720
Decaf coffee デカフェコーヒー	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
Hazelnut café mocha ヘーゼルナッツ モカ	Hot / Iced 720
Matcha latte 抹茶ラテ	Hot / Iced 720

TEA

Organic maple chai オーガニック メープル チャイ	720
Earl grey アールグレイ	670
Darjeeling ダージリン	670
Chamomile citrus カモミール シトラス	670
African rooibos nectar アフリカン ルイボス ネクター	670
Ginger peach iced tea ジンジャー ピーチ アイスティー	600