

PACIFIC SEAFOOD FESTIVAL

Jan 4 - Feb 28

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！

*Different main dishes will be prepared in February.
*メインディッシュは月替りのメニューをお楽しみください。

DRINK TICKET!

Order from this menu to receive a free drink ticket!
Max number of tickets will be one ticket per person per meal.
フェアメニュー 1 品につき、ドリンクチケット 1 枚プレゼント！
(お一人様 1 枚までとさせていただきます)

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

*Pairing Wine: Roederer Estate, Quartet Brut, CA
ロデレール エステート、カルテット、カリフォルニア (1,600)

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

*Pairing Wine: Firestone, Sauvignon Blanc, CA '18
ファイヤーストーン、ソーヴィニヨン ブラン、カリフォルニア (1,100)

Baby octopus and potatoes sautéed in garlic, N' duja, 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

*Pairing Wine: Mitolo, Jester Rose, McLaren Vale, AUS '19
ミトロ、ジェスターロゼ、オーストラリア (1,300)

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

*Pairing Wine: Rubaiyat, Koshu, Yamanashi, JPN '18
ルバイヤート、甲州、山梨 (1,160)

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

*Pairing Wine: Sky Side, Chardonnay, North Coast, CA '18
スカイ サイド、シャルドネ、カリフォルニア (1,500)

Cioppino stew with king salmon, shrimp, calamari, mussels and fennel.....4,980
キングサーモン エビ イカ ムール貝の" チョッピーノ"

*Pairing Wine: Mitolo, Jester Rose, McLaren Vale, AUS '19
ミトロ、ジェスターロゼ、オーストラリア (1,300)

Broiled spiny lobster Rockefeller style with parsley and herb glaze.....3,980
伊勢海老のロースト " ロックフェラススタイル"

*Pairing Wine: Cullen, Sauvignon-Semillon, Margaret River, AUS '16
カレン、ソーヴィニヨンブラン セミヨン、オーストラリア (1,800)

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

*Pairing Wine: Alta Maria, Santa Maria Valley, Pinot Noir, CA '12
アルタ マリア、ピノ ノワール、カリフォルニア (1,360)

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

*Pairing Wine: Josef Chromy Pepik, Pinot Noir, Tasmania, AUS '19
ジョセフ クローミー ペピック、ピノ ノワール、
タスマニア、オーストラリア (1,350)

JANUARY

FEBRUARY

PACIFIC SEAFOOD FESTIVAL



IVY PLACE