

IVY COMPANY Inc.

代表取締役社長
塚田 龍平

事業内容
レストラン、ティールーム、パティスリー等の運営
ならびにパン、菓子等の製造販売

オフィス所在地
東京都渋谷区千駄ヶ谷2-11-1

展開ブランド
Afternoon Tea TEAROOM
Afternoon Tea BAKERY
Afternoon Tea LOVE&TABLE
KIHACHI
KIHACHI CAFÉ
patisserie KIHACHI
Shake Shack®
LE SUN PALM
BAKERS gonna BAKE
rejiig

IVY COMPANY Inc.

アイビーカンパニー株式会社

IVY COMPANY INC.

About us

アイビーカンパニー株式会社は、「Hope is Delicious! 美味しいもので前へ進もう」をテーマに、「食」を通じて半歩先のライフスタイル提案を行う組織です。1981年の開業以来、多くのお客様から支持され続けているAfternoon Tea TEAROOM。バリエーション豊かなパンを展開するAfternoon Tea BAKERY、ホームメイド・クレープパーラーAfternoon Tea LOVE&TABLE。レストランやカフェ、パティスリーなどを手がけるKIHACHI。本物を知る大人のためのカフェrejiig。時代にあった新鮮な驚きのある料理をカジュアルに提供するショップを展開するLE SUN PALM。ニューヨークで誕生し世界各国で躍進を続ける新しいスタイルのハンバーガーレストランShake Shack®。厳選した素材を使い丁寧に焼き上げるスコーン専門店 BAKERS gonna BAKE。個性豊かなブランドの店舗運営やオンライン販売を通して多くの人に「美味しい!」と共感していただける商品、心が満たされるサービス、そして心地良い空間や新しいカルチャーを提供し続けています。

IVY COMPANY Inc. is an organization that proposes a half-step-ahead lifestyle through “food” under the theme Hope is Delicious! Let’s move forward with delicious food. *Afternoon Tea TEAROOM* has been supported by many customers since its opening in 1981; *Afternoon Tea BAKERY* offers a wide variety of breads; *Afternoon Tea LOVE&TABLE* is a homemade crepe parlor; *KIHACHI*, a world of diverse operations including restaurants, cafés and patisseries. *rejiig*, a café for those who appreciate authenticity. *LE SUN PALM*, a shop that casually offers fresh and delightfully surprising dishes in tune with the times. *Shake Shack*®, a new-style hamburger restaurant from New York that continues to grow steadily around the world. *BAKERS gonna BAKE*, a scone specialty shop that uses carefully selected ingredients with each scone baked to perfection. Through the operation of stores and online sales of unique brands, we continue to provide products and services that satisfy the hearts and minds of many people, as well as comfortable spaces and new culture. We continue to provide products that people can identify with, services that satisfy their hearts, and comfortable spaces and new culture.

Afternoon Tea TEAROOM

Afternoon Tea TEAROOM (アフタヌーンティー・ティールーム)

1981年創業時より、“お茶とともに過ごす豊かな時間”の提案をしてきたAfternoon Tea TEAROOM。ポットにたっぷりの紅茶やスイーツ、個性的なサンドイッチやパスタをゆったりとした空間でお楽しみいただけます。そのほか、ご自宅でもAfternoon Teaをお楽しみいただけるよう紅茶や焼き菓子を販売するとともに、一部の店舗では、BAKERYを併設し、選ぶのも楽しくなるようなティータイムにぴったりのパンから本格的なパンをご用意しています。日常の中で、午後のお茶を楽しむという、心地よい刺激をこれからも提案します。また、ホームメイド・クレープパーラー Afternoon Tea LOVE&TABLEは、“One Crepe at a Time. 極上のクレープで幸せなひとときを。”をコンセプトに、一枚一枚丁寧に焼き上げたクレープやクリームとフルーツを何層にも重ねたミルクレープなど、ハンドメイドならではのこだわりのメニューをお届けしています。

Experience a moment of well-being with a potful of tea and sweets, complemented by unique sandwiches and pasta. *Afternoon Tea TEAROOM* was launched in 1981 to provide a leisure space for such delightful moments with attentive services. Our popular teas and baked goods are also able to be enjoyed at home, and some locations even feature BAKERIES, where visitors can enjoy choosing from a vast selection of oven-fresh teatime treats to authentic breads. We are committed to bring pleasantly eventful afternoon tea times into your everyday life. The homemade crepe parlor *Afternoon Tea LOVE&TABLE* offers a menu of carefully baked crepes and mille crepes with multiple layers of cream and fruit, all of which are individually handmade, based on the theme of "One Crepe at a Time. Enjoy a happy moment with the finest crepes."



K I H A C H I

KIHACHI(キハチ)

1987年、青山にレストランKIHACHIをオープン。

“ジャンルや常識にとらわれることなく、吟味した素材のおいしさを最大限に引き出すベストな方法を選ぶ。”
その発想の自由さこそがKIHACHI流です。納得のいくものを求めて産地に赴き、選び抜いた素材を、
自由な発想とアイデアで最高のひと皿に仕上げる、KIHACHIの原点、レストランKIHACHIをはじめ、
四季折々のおいしい素材をいちばんおいしいときにお届けする、レストランのデザートから生まれた
patisserie KIHACHI。カジュアルに旬の素材を使ったパスタやサンドイッチ、スイーツなど、カフェスタイル
で提案するKIHACHI CAFÉ。多彩な業態を展開し、今日もお客様に感動と喜びをお届けしています。

Restaurant KIHACHI first opened its doors in 1987 in Aoyama, Tokyo, to showcase optimal taste and flavor of ingredients transcending genre and norm. - This freedom of thought is the essence of *KIHACHI*. We visit localities seeking quality produce in order to prepare select ingredients and craft a perfect *KIHACHI* dish at our namesake restaurant. *Pâtisserie KIHACHI* was born from *Restaurant KIHACHI*'s fresh and baked desserts, delivering seasonal ingredients. *KIHACHI CAFÉ*, serves casual café style dishes such as of pasta, sandwiches, and sweets, using seasonal ingredients. Each of these diverse operations deliver joy and touch the hearts of its customers.



LE SUN PALM

LE SUN PALM (ルサンパーム)

LE SUN PALMは、時代にあった新鮮な驚きのある料理をカジュアルに提供するショップです。一日のスタートから夜のお食事まで、ヘルシー感と季節感のあるメニューで、人のココロを充たします。“ビールで上げよう、世の中を!”をコンセプトにしたビアカフェ*iBeer* LE SUN PALMを展開しています。

LE SUN PALM is a shop that casually offers fresh and delightfully surprising dishes in tune with the times. From the first meal of the day to dinner, we offer a healthful, seasonal menu to delight every soul. We also have launched *iBeer LE SUN PALM* beer café with “Thrill the world with beer!” as its concept.



rejiig

rejiig(リジーグ)

それは、本物を知る大人のためのカフェ。

こだわりが香り立つコーヒーや、ワインやスパマンテなどのバーメニュー、素材を吟味したライトミール。

くつろぎの空間 rejiigで、極上のひとときをお過ごしください。

rejiig, a café for those who appreciate authenticity. Discerning aromas of coffee, bar menus of wine and spumante, and light meals of select ingredients. Enjoy the ultimate moment provided by the relaxing space.





Shake Shack®（シェイク シャック）

ニューヨーク発、新しいスタイルのハンバーガーレストランとして知られるShake Shack®は、ホルモン剤フリーのアンガスビーフ100%のハンバーガー、ホットドッグ、フローズンカスタード、フレンチフライや、オリジナルのビール、ワインなどを提供しています。

「モダンなバーガースタンド」をコンセプトに、ルーツである高級レストラングループのホスピタリティとハイクオリティな食事へのこだわりを継承しながら、新鮮でシンプルかつ手ごろな価格のメニューをご用意。楽しくてワクワクする、地域の人々が気軽に集う“コミュニティーギャザリングプレイス”として、世界18カ国500以上のロケーションで愛されています。また、レストラン業界において「ファインカジュアル」という新しいカテゴリを築いたパイオニアとしても知られています。

さらに、Stand For Something Good™ というブランドミッションのもと、高品質で安心・安全な食材の調達や地球環境に優しいデザインを採用。そして店舗内はもちろん、店舗の壁を越えた周りのエリアまでホスピタリティを広げたいという思いから地域コミュニティーのサポートを行うなど、レストランの枠組みに捉われないさまざまな活動を行っています。

Shake Shack® is a critically acclaimed, modern day “roadside” burger stand known for its 100% all-natural Angus beef burgers, griddled-crisp flat-top dogs, fresh-made frozen custard, crinkle cut fries, beer and wine, and more. Born in NYC’s Madison Square Park, *Shake Shack*® is a fun and lively community gathering place with widespread appeal, *Shake Shack*® has earned a cult-like following around the world. From its premium ingredients and caring hiring practices to its environmentally responsible designs and deep community investment, *Shake Shack*®’s mission is to Stand For Something Good. Founded by Danny Meyer’s Union Square Hospitality Group, which owns and operates some of New York City’s most celebrated restaurants —*Shake Shack*®’s fine dining heritage and commitment to sourcing premium, sustainable ingredients have helped to pioneer the creation of a new “fine casual” category in restaurants. Fine casual couples the ease, value and convenience of fast casual concepts with the high standards of excellence grounded in fine dining—thoughtful ingredient sourcing, preparation, hospitality and quality.



BAKERS *gonna* BAKE!

BAKERS gonna BAKE (ベーカーズ ゴナ ベイク)
厳選した素材を使い、丁寧に焼き上げたスコーンはどれも素朴で味わい深く、何を食べようか迷うほど。定番から季節品まで何度食べても飽きのこない、日常をちょっと楽しくするスコーンに出会えます。

BAKERS gonna BAKE is a scone specialty shop. Using carefully selected ingredients, each scone is baked to perfection and has a simple, rich flavor that makes it hard to decide what to try. You will never get tired of the scones that range from the standards to the seasonal, and you'll quickly find that they'll make your daily life a little more enjoyable.

