

rejiig

2014年8月26日
アイビー株式会社

本物を知る大人の男性のためのカフェ“rejiig (リジグ)”
黒毛和牛100%のパテを使ったバーガーをはじめ、くつろぎの空間で提供するメニューを一新!

「rejiig プレミアムバーガー」 「モンブランクリームパフェ」ほか

9月1日(月)新発売

アイビー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:角田良太)は、本物を知る大人の男性のためのカフェ“rejiig (リジグ)”にて、9月1日(月)より提供メニューを一新します。黒毛和牛100%のパテを使った「rejiig プレミアムバーガー」(数量限定)をはじめ、味・ボリュームともにご満足いただけるメニューを揃えました。



ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

メニュー内容

<フード> ※メニュー抜粋



写真左から

rejiig プレミアムバーガー [数量限定] 2,160 円 (税込)

佐賀県産黒毛和牛 100%のパテを玉ねぎとニンニクのきいたシャリアピンソースと合わせ、レタス、トマト、目玉焼きと一緒にサンドした rejiig オリジナルスペシャルハンバーガー。
フレンチフライと、イギリスの高級ジャムブランド“Tiptree (チップトリー)”のケチャップを添えてご提供します。

海老とアボカドのサンドイッチ 1,944 円 (税込)

あつあつ揚げたての海老フライとアボカドやトマトなどの野菜、タルタルソースを香ばしい全粒粉入りのパンでサンド。パンの厚み、海老の大きさ、野菜やソースの組み合わせ等たくさんのこだわりのつまった逸品です。

アメリカンクラブハウスサンドイッチ 1,944 円 (税込)

低温でじっくり火を入れたやわらかいチキンと、アボカド、レタス、トマト、ベーコン、目玉焼きをレモンを加えたマヨネーズとともに全粒粉入りのパンでサンド。フレンチフライ添え。

シーズンサラディエール 1,728 円 (税込)

季節の野菜を使ったボリュームのあるサラダ。9月～11月は、チキン、しめじ、しいたけ、いんげん、トマトなどと粒マスタードドレッシングを合わせた写真のメニューをご用意しています。

<スイーツ> ※メニュー抜粋



写真左から

モンブランクリームパフェ 1,296 円 (税込)

フランス産のマロンペーストを使用したほどよい甘さのモンブランクリームに、バニラアイスクリーム、サクサクのマカロンを合わせたパフェ。刻んだ渋皮栗とほろ苦いカカオニブをトッピングしており、甘さ控えめなので男性にもおすすめです。

グラストライフルケーキ 1,080 円 (税込)

たっぷりのフルーツとスポンジ生地、とろっとしたカスタードクリームと生クリームを合わせたグラスケーキ。
写真はバナナ、マンゴー、パパイヤ、キウイ、フランボワーズ、ブルーベリーの6種類を使用していますが、いちごや桃など、季節によりフルーツを変更してご提供します。

このほか、「スフレフロマージュ」「クラシック・ショコラ」「オリジナル フレンチトースト」など、スイーツメニューも多数ございます。

<ドリンク> ※メニュー抜粋



写真手前から時計まわり

グリーンスムージー

1,080 円 (税込)

ほうれん草、アボカド、バナナ、ココナッツウォーターのスムージー。

トマト&キャロットスムージー

1,080 円 (税込)

トマト、リンゴ、キャロットジュースのスムージー。

フレッシュ&バナナジュース

1,080 円 (税込)

ホイップクリーム、バニラアイスより好きなトッピングをお選びいただけます。

両方のせるのもおすすめです。

このほか、オーガニックブレンドコーヒーやハーブティー、カフェインレスのドリンクに加え、ビールやグラスワインなどのアルコール類もご用意しております。

店舗概要

本物を知る大人の男性のためのカフェ。

店内中央で目をひく赤いソファ席は、座り心地抜群で人気のお席です。

くつろぎの空間 **rejiig** (リジーグ) で、極上のひとときをお過ごしください。

■店 舗 名 : rejiig (リジーグ)

■住 所 : 東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店 メンズ館 8 階

■電話番号 : 03-3356-5351

■営業時間 : 10:30~20:00 (L.O. 19:30)

■席 数 : 40 席

