

Our Business

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー は「食を通じて半歩先のライフスタイルを提案し、人々の心を満たしたい」というフィロソフィーのもと、世界に通用する食の複合事業を目指しています。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。レストランやカフェ、パティスリーなどを手がける KIHACHI。本物を知る大人の男性に向けたカフェ rejiig。時代にあった新鮮な驚きのある料理をクイックにカジュアルに提供するショップやビアカフェを展開する 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®。こうした、様々な食のシーンに向けたブランド展開により、お客様の気持ちを満たし、それぞれ異なったマーケットに対して「半歩先のライフスタイル」という The SAZABY LEAGUE の価値観を提案することにより、独自の成長戦略を描いていきます。時代の多様性と変化を的確にとらえ、お客様が心から満たされるサービス、安心安全な商品を提供し、五感で感じる「食の豊かさ」を追求してまいります。

SAZABY LEAGUE, Ltd. IVY COMPANY pursues its goal as a worldwide food conglomerate with “gratifying people’s hearts with a half step ahead lifestyle suggestions through food” as its philosophy. *Afternoon Tea TEAROOM*, supported by a faithful clientele since its establishment in 1981. *KIHACHI*, a world of diverse operations including restaurants, cafés and patisseries. *rejiig*, a café for men in the know. *LE SUN PALM*, a shop and beer café specializing in quick, casual, au courant cuisine that never ceases to amaze. And *Shake Shack*®, New York’s new-style hamburger restaurant that continues to grow steadily around the world. SAZABY LEAGUE, Ltd. IVY COMPANY wishes to satisfy every taste through these restaurant and beverage establishments, and by proposing The SAZABY LEAGUE’s “a half step ahead lifestyle” values for each different market, hopes to portray its own development strategy. By accurately capturing the diversity and changes of the times we will provide our customers with heartfelt services and safe and trustworthy products, pursuing dining affluence with the 5 senses.

Our Brand

Afternoon Tea TEAROOM(アフタヌーンティー・ティールーム)
1981年の創業時より、“お茶とともに過ごす豊かな時間”を提案してきた
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愉しみいただけます。そのほか、ご自宅でも
Afternoon Teaをお愉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、一部店舗ではBAKERYを併設し、選ぶのも愉しくなるよ
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、午後のお茶を愉しむという、心地よい刺激をこれからも
提案します。また、“It’s beauTEAful.”をテーマに、シンプルに美しく
広がるTEAの世界を表現した、ボーダレスな感覚でTEAを気軽に
愉しむAfternoon Tea TEASTANDも展開しています。

A moment of well-being with a potful of tea and sweets. Unique
sandwiches and pasta. *Afternoon Tea TEAROOM* was launched in 1981 to
provide a leisurely space for such delicious moments with heartfelt
services. Our popular teas and baked goods are also available at our stores
to take home, and some TEAROOMs even house BAKERIES at which
visitors can choose from a vast selection of oven-fresh teatime breads to
authentic breads. We will continue to promote pleasant afternoon tea
times to gratify and exhilarate mundane life. We have also launched our
“It’s beauTEAful” *Afternoon Tea TEASTAND* to offer casual tea lovers more
freedom and creativity in enjoying a simple yet beautiful world of TEA.



KIHACHI

Our Brand

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サラダやサンドイッチやスイーツなど、カフェスタイルで提案するKIHACHI CAFÉと、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 the *KIHACHI* way. Transcending genre and norm this free spirit takes us to localities to buy produce we deem satisfactory in order to prepare the select ingredients into a perfect *KIHACHI* dish at our namesake restaurant. The rest of *KIHACHI*'s world of diverse operations to touch and gratify its guests everyday include *Pâtisserie KIHACHI*, a spin-off born of *Restaurant KIHACHI*'s fresh and baked desserts trapping the seasonality of its ingredients and *KIHACHI CAFÉ*, serving casual seasonal menus of salads, sandwiches and sweets in café style.



rejiig

Our Brand

rejiig (リジーグ)

それは、本物を知る大人の男性のためのカフェ。
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
(リジーグ)で、極上のひとときをお過ごしください。

rejiig, a café for men in the know. Discerning aromas of coffee, bar
menus of wine and spumante, and light meals of select
ingredients. Savor the ultimate moment in a soothing
environment.



LE SUN PALM

Our Brand

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
ある料理をクイックに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。
また、“Girls, Beers, Ambitious. 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も展開しています。

LE SUN PALM is a shop specializing in quick, casual,
au courant cuisine that never ceases to amaze.
From the first meal of the day to dinner at night, we
offer a healthful, seasonal menu to delight every soul.
We also have launched *iBeer LE SUN PALM* beer café
with “Girls, beers (be) ambitious. Thrill the world
with beer!” as concept.





Our Brand

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10カ国100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.

