

**“NYの朝食の女王”と称される人気レストランが日本初上陸！**  
**ルミネ新宿に「Sarabeth's(サラベス)」オープン！**  
 ～行列のできる人気店のフレンチトーストやパンケーキを新宿で～  
**11月1日(木) ルミネ新宿 ルミネ2 2F**

株式会社ルミネ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:新井良亮)が運営する「ルミネ新宿」(東京都新宿区)に、11月1日(木)、ニューヨークで人気のベーカリーレストラン『Sarabeth's(サラベス)』の日本第1号店がオープンいたします。

「サラベス」は、フレンチトーストやパンケーキ、ワッフルなど、伝統的なアメリカの朝食料理を終日提供する、ニューヨーク発祥のレストラン。レストラン格付けガイドブック「ザガット・サーベイ」では「ニューヨークNo.1デザートレストラン」に選出され、「New York Magazine」に「文句なしのニューヨークの朝ごはんの女王」と賛美される人気店です。また、メルル・ストリープ主演(2010年日本公開)の映画「恋するベーカリー」において、調理技術指導および店舗での撮影協力に携わったことでも有名です。現在、ニューヨークに9店舗、フロリダに1店舗の計10店舗を展開していますが、今回のルミネ新宿店への出店が、アメリカ国外での初出店であり、日本初出店となります。

新宿店ならではのカジュアルさと、「サラベス」のもつ伝統的な雰囲気がマッチした店内にて、今大ブームのパンケーキやフレンチトーストをはじめ、アメリカンクラシックテイストの朝食料理をお楽しみ頂けます。

「ルミネ」は、ファッションだけでなく「食」の面においても、トレンドに敏感なお客さまに、新しく魅力的なものとの出会いや自分らしく楽しめる・過ごせる場所を提供してまいります。

### 出店概要

- ◇ 店名: Sarabeth's ルミネ新宿店  
(サラベス ルミネシンジュクテン)
- ◇ オープン日: 2012年11月1日(木)
- ◇ 場所: ルミネ新宿 ルミネ2 2F
- ◇ 席数: 64席
- ◇ 営業時間: 9:00～22:00(※ラストオーダー 21:30)



### ルミネ新宿店ならではのポイント

「サラベス ルミネ新宿店」は新宿駅近、アクセスも抜群のロケーションで、出勤前の朝食やショッピングの合間の休憩、ゆっくりと楽しむディナータイム、と様々なシチュエーションでご利用頂けます。

店内は、サラベスの発祥原点であるアッパーウエストサイドのアーリーアメリカン様式を取り入れシンプルに構成。白とクリームイエローを基調に、ナチュラルな暖色茶系&グレーで統一しています。天井には意匠を凝らしたシャンデリアがあり、開放的なカフェスタイルとリッチな雰囲気が融合。サラベスの持つ、歴史と伝統を大切にしたいです。



<イメージ画像:アメリカの「サラベス」店舗>

### 『Sarabeth's(サラベス)』とは…

Sarabeth Levine(サラベス・レヴィーン)が、1980年、サラベス家に1780年から伝わるレシピを忠実に再現し、旬の果物をふんだんに使用したフルーツスプレッドの販売を開始しました。

ヘルシー&リッチで上品な味わいは評判を呼び、その1年後にはニューヨークのアッパーウエストサイドにレストラン第1号店をオープン。終日提供するアメリカンクラシックの朝食メニューがさらに人気を集め、現在も行列が絶えないニューヨークの人気ベーカリーレストランです。



## 代表的なメニューの紹介

「サラベス」ではアメリカンクラシックの朝食メニューを終日提供しております。  
下記にて、代表的なメニューをご紹介します。 ※表示価格は全て予価です。



<上段写真;左から右に>

◆ **フラフイー フレンチトースト ¥1,200**

20年以上愛されているスイーツブレイクファストの代表的メニュー。ふわふわのフレンチトーストに、フレッシュストロベリーをトッピング。メイプルシロップとオリジナルバターミルクと共に。

◆ **レモンリコッタ パンケーキ ¥1,400**

ほんのりした甘さと、レモンの柑橘感の両方を味わえるパンケーキです。メイプルシロップとオリジナルバターミルクと共に。

◆ **パンプキンワッフル ¥1,200**

生地にかぼちゃを練り込み、甘みを封じ込めた上品なワッフル。香ばしいパンプキンシードとレーズンがアクセント。お好みでサワークリームとハチミツでお召し上がり下さい。

<下段写真;左から右に>

◆ **クラシック エッグベネディクト ¥1,400**

ランチには欠かせない卵料理の代表。スモークハム、自家製オランダーズソース、パプリカとチャイブをトッピング。

◆ **ファーマーズオムレツ ¥1,400**

リーク、ハム、じゃがいも、グリュイエールチーズ入りのオムレツ。卵をふんだんに使い、ふっくらと包みあげました。お好みのペストリー(スコーン、マフィン、トースト)と共に召し上がり下さい。

◆ **ベルベティー クリームトマトスープ ¥800**

トマトの素材感を活かし、クリームでマイルドに仕上げた、酸味と甘味が絶妙な食事スープ。ビスケットと一緒にどうぞ。 ※17時からのディナータイム限定メニューです。

◆ **フォーフラワージュース ¥500**

サラベスでの食事スタートの定番。4種類のフルーツ(バナナ、オレンジ、ザクロ、パイナップル)のミックスジュースです。

**【一般のお客さまからのお問合せ先】**

「ルミネ新宿」 Tel. 03-3348-5211(代表)

[ルミネ 1]〒160-0023 東京都新宿区西新宿 1-1-5

[ルミネ 2]〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-38-2