



**ニューヨークレストラン「サラベス」
注目の店舗限定メニューにくわえ、
コースご注文でもらえるオープン記念オリジナルトートバッグがお目見え
「サラベス 表参道店」
2025 年 12 月 15 日（月）グランドオープン**

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」は、東京・表参道に国内第 5 号店となる新店として、「表参道店」を 12 月 15 日（月）にオープンします。

オープンに際し、これを記念したサラベス・ロゴ入り リサイクルコットンエコバッグ（非売品）を制作、対象コースメニューのご注文のお客様にプレゼント（※限定数、なくなり次第終了）します。また、ニューヨークの最新食トレンドを体現した店舗限定メニューをご用意し、お客様をお迎えします。



■ 店舗限定メニュー3 品が登場

サラベス 表参道店限定のメニューとして、時間帯を分け、3 品のメニューが登場します。

ランチタイムメニューからは「スピナッチ & マッシュルーム エッグベネディクト」を提供。当メニューは、ライ麦ブレッドにガーリックオイルでソテーしたほうれん草とシイタケ、スチームエッグをトッピング、丁寧に仕上げたオランダーズソースをかけたベジタリアンアイテムです。サラベスを象徴する「ヘルシー & リッチな味わい」を新たに表現しました。既存の定番エッグベネディクトと一味違う、「いまのサラベス」を体感できる一品となっています。

ディナータイム対象の「クリスピーフライドチキン バターミルクコールスロー」は、カリッとジューシーに揚げたチキンを、ハニーマスタードでお楽しみいただけます。サイドにはバターミルクドレッシングで和えた人参、赤キャベツのコールスローを付け合わせています。ビールやワインといったお酒との相性も抜群、アパタイザー、おつまみにぜひおすすめしたいメニューです。

そして、先述のクリスピーチキンをバーガーでアレンジしたのが、終日提供の「クリスピーフライドチキンバーガー」。軽くトーストしたふんわりバンズに、ハニーマスタード風味のクリスピーチキンとバターミルクドレッシングで和えた人参、赤キャベツのコールスローを大胆にサンドしました。豪快さとスタイリッシュが一皿に凝縮した、ハイセンスバーガーとなっています。

サラベス 表参道店 店舗限定メニュー



スピナッチ&マッシュルーム エッグベネディクト

1,980 円（税込） ※ランチタイム（9 時～17 時 LO）



クリスピーフライドチキン バターミルクコールスロー

1,400 円（税込） ※ディナータイム（18 時～LO）



クリスピーフライドチキンバーガー

2,200 円（税込） ※終日提供

■ サラベス・注目の新店での美食時間の記念として、限定エコバッグをプレゼント

コースメニュー（ランチタイム 1 種、ディナータイム 2 種）をご注文のお客様にプレゼントする、サラベス 表参道店オープン記念のエコバッグは、柔らかくナチュラルな風合いのリサイクルコットン素材を使用、サラベスのロゴマークをメインに、シンプルな中に洗練さを醸したデザインで仕上げた、限定デザインの非売品となっています。美味しいひとときと、限定アイテムの両獲りができるこの機会をお見逃しなく、ぜひご利用下さい。



<限定エコバッグ プレゼント対象コース>

～ランチタイム～ シグニチャーコース おひとり様 3,780 円（税・サービス料込）

- ・ 乾杯ドリンク （対象ドリンクからお選びいただけます）
- ・ ハーフサイズ エッグベネディクト
下記からお好きな方をお選びください
クラシックエッグベネディクト／サーモンエッグベネディクト
- ・ ハーフサイズ パンケーキまたはフレンチトースト
下記からお好きな方をお選びください
バターミルクパンケーキ／フラッフィーフレンチトースト
- ・ ベルベッティークリームトマトスープ（ミニサイズ）
- ・ コーヒーまたはアールグレイティー



～ディナータイム～ ライトディナーコース おひとり様 3,780 円（税・サービス料込）

※ 前菜とメインをお選び頂けます。パン、コーヒーまたは紅茶つき

- <前 菜> ブラータチーズのカプレーゼ
または
シトラスサーモンマリネ
または
チリコンスープ
- <メ イン> 真鯛のポワレ 生海苔ブルーブラン
または
低温調理した鶏むね肉のサルティンボッカ
または
ハンガーステーキ（+900 円）
- <デザート> デザート盛り合わせ



～ディナータイム～ ディナーコース おひとり様 5,460 円（税・サービス料込）

※ミニスプレッドを追加でプレゼント！

※ 前菜とメインをお選び頂けます。パン、コーヒーまたは紅茶つき

- <前 菜> ブラータチーズのカプレーゼ
または
シトラスサーモンマリネ
- <ス ー プ> 本日のスープ
- <メ イン> 真鯛のポワレ 生海苔ブルーブラン
または
低温調理した鶏むね肉のサルティンボッカ
または
ハンガーステーキ（+900 円）
- <デザート> デザート盛り合わせ



■ サラベス 表参道店

「サラベス」は、1981 年に NY のアッパーウエストサイドに第 1 号店をオープン。エッグベネディクト、パンケーキ、フレンチトーストなどヘルシー & リッチな味わいから、地元ニューヨークはもとより、アメリカ国内のみならず世界中のグルメを惹きつけるほどの人気となり、日本ではこれまで東京に 3 店舗（ルミネ新宿、品川、東京）、名古屋に 1 店舗を展開しています。

サラベスといえば、「NYの朝食の女王」と称されるように、朝食・ランチメニューの印象が強いですが、国内第 5 号店となる表参道店では、この魅力はそのまま持ちつつ、新たなるサラベスの表情をお楽しみいただくべく、ディナータイムにはアフター 5 のお酒、メニューラインアップも充実させ、最新のニューヨークトレンドを反映した食スタイルを 1 日を通じて提供します。店舗限定アイテムをはじめとした提供メニューにとどまらず、メニューブック、テーブルウェア、スタッフユニフォームなどを他既存店舗に先駆け一新、「最先端のサラベス」を体感いただけます。

また、店頭ではサラベスの顔ともいえるフルーツブレッドをはじめ、オリジナルグッズを小売販売します。

< サラベス 表参道店 オープン概要 > ※2025 年 12 月 9 日現在情報

店舗名称：サラベス 表参道店

オープン日：2025 年 12 月 15 日（月）

所在地：東京都港区北青山 3 丁目 8-15 GREEN TERRACE 表参道 2 階

営業時間：9:00～22:00（フード 21:00、ドリンク 21:30 LO）

電話番号：03-6450-6474

席数：81 席（店内 73 席／テラス 8 席）

備考：ご予約承り中（オンライン）

公式ホームページ、RESERVATION ボタンから店舗を選択いただき、予約ページにお進みください。

<https://www.tablecheck.com/shops/sarabeth-omotesando/reserve>

公式 HP：<https://www.sarabethsrestaurants.jp/>

■ サラベス 表参道店の空間特徴

「URBAN CLASSIC COMFORT」をデザインコンセプトに、創業者サラベス・レヴィーンが深い愛情を込め、紡いてきた料理の“味と彩り”を一層引き立たせる空間にフォーカスしました。

都会的な表参道の喧噪から一步入った路地沿い、「GREEN TERRACE」の名の通り、大地をイメージした柔らかなフォルムとスモーキーカラーの外壁、緑の木々に囲まれ心地よい風と穏やかな陽ざしを感じられる建物 2 階に立地、その空気感を引込みながら、木や石目調の自然素材による柔らかな色調と飽きのこないシンプルな設えに、ブルーをアクセントに配することで、表参道の上品でクラシカルな街並みに溶け込みながら、落ち着きの中にさりげない華やきが添えられています。

陽射しが差し込む昼間は爽やかな光と風が心地よい時間を演出、ナイトタイムには間接照明が空間をやわらかく包み込む、昼夜、それぞれが異なる表情を見せながら、サラベス表参道店ならではの特別な食のひとときをお楽しみいただけます。

さらに、パーティールーム、プライベート感あふれる個室を備えるほか、都会の真ん中でありながら喧騒を忘れさせるテラスでは、そよぐ風とともに過ごす開放的な時間もお楽しみいただけます。

穏やかに差し込む陽ざしと、ゆるやかな時の流れを感じながら、大切な人と、“ALL DAY” 心地の良いひとときを過ごしていただける空間をめざしました。



サラベスを代表する朝食メニュー



クラシックエッグベネディクト

ブランチには欠かせない卵料理の代表。

スモークハム、自家製オランダースソース、パプリカとチャイブをトッピング。

フラフフィーフレンチトースト

卵とバター豊かな風味が楽しめる特製ハッラーブレッドを、外側はカリッと、中はフワフワに焼き上げたフレンチトースト。フレッシュストロベリー、バナナ、メイプルシロップ、ホイップバターと共に。

■ 「サラベス」 について

「Sarabeth's (サラベス)」は、ニューヨーク出身の女性サラベス・レヴィーンにより、1981 年ニューヨークのアップーウエストサイドに創業しました。家族に伝わるレシピで作るフルーツブレッド（果物の甘味をいかした砂糖控えめのジャム）をはじめ、フレンチトースト、パンケーキ、エッグベネディクト、ワッフルなど伝統的なアメリカの朝食メニューの“ヘルシー & リッチ”な味わいから人気です。レストラン格付けガイド「Zagat」ではニューヨーク No.1 デザートレストランに選ばれ、「New York Magazine」からは“NY の朝食の女王”と賞賛され、多くのセレブリティも足を運び、映画「恋するベーカリー」で主演のメル・ストリープに調理指導をしたことでも有名です。

日本国内においては4店舗（新宿／品川／東京／名古屋）を展開しています。



創業者 サラベス・レヴィーン



NY アッパーウェスト店



代表メニュー
クラシックエッグベネディクト



代表メニュー
フラッフィーフレンチトースト

<国内既存店舗>

- ◇ ルミネ新宿店 東京都新宿区新宿 3-38-2 ルミネ 2 2F / TEL.03-5357-7535
- ◇ 品川店 東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F / TEL.03-6717-0931
- ◇ 東京店 東京都千代田区丸の内 1-8-2 鉄鋼ビルディング南館 2・3F / TEL.03-6206-3551
- ◇ 名古屋店 愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-3 タカシマヤ ゲートタワーモール 1F / TEL.052-566-6102

公式 HP <https://www.sarabethsrestaurants.jp/>

公式オンラインショップ <https://shop.sarabethsrestaurants.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307
広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp