

ニューヨークレストラン「サラベス」
ハマスタ目の前、JR 関内駅前の新街区に、神奈川エリア初となる新店がオープン
「サラベス BASEGATE 横浜関内店」
2026年3月19日（木）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、神奈川エリア初、国内第6号店となる新店として「BASEGATE 横浜関内店」を、JR・横浜市営地下鉄 関内駅から徒歩 1 分、ホテル・ライブビューイングアリーナ・商業・オフィスからなる複合街区「BASEGATE（ベースゲート）横浜関内」内に街区同日となる 3 月 19 日（木）にオープンします。



「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人気となり、日本ではこれまで東京に 4 店舗（ルミネ新宿、品川、東京、表参道）、名古屋に 1 店舗を展開しています。神奈川県内初となる BASEGATE 横浜関内店では、サラベス未体験のお客様はもちろんのこと、ファンの方々にもご満足いただける構成でメニューを展開、「NY の朝食の女王」と称されるサラベス自慢の朝食・ランチメニューのほか、ディナータイムには最新のニューヨークトレンドを反映したディナーメニューをそろえ、皆様をお迎えします。

また、昨年 12 月にオープンしたばかりの表参道店より開始した最新のメニューブック、テーブルウェア、スタッフユニフォームを取り入れ、「最先端のサラベス」を体感いただけるほか、店舗限定メニューを提供予定です（詳細については後日発表）。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 BASEGATE 横浜関内店 オープン概要 > ※2026年3月3日現在情報

店舗名称：サラベス BASEGATE 横浜関内店

オープン日：2026年3月19日（木）

所在地：神奈川県横浜市中央区港町1丁目1番地1号 BASEGATE 横浜関内 グリーンウォークテラス 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：045-319-6322

席数：106 席（店内 70 席／テラス 30 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/ja/shops/sarabeth-kannai/reserve>

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

■ サラベス BASEGATE横浜関内店の空間特徴

～ 都市の洗練とクラシックの温もりが調和する、タイムレスな心地よさ ～

港町ならではの情緒あふれる風景と、都会的な賑わいが心地よく共存する場所に佇む BASEGATE 横浜関内店。

「URBAN CLASSIC COMFORT」をデザインコンセプトに、創業者サラベス・レヴィーンが紡いできた“料理の味わいと彩り”をより一層引き立てる空間を目指しました。包み込むような柔らかなフォルムとナチュラルな素材感を基調に、飽きのこない上質な設えへと整えています。

クラシカルで存在感のあるペンダントライト。風に揺らぐグリーンとサラベスブルーをアクセントに、お客様を迎えるラウンドフォルムのバーカウンター、食事を囲み会話が自然と弾むラウンドソファー、ほどよい距離感を保つセミクローズのプライベートシート。どの席においてもゆったりと寛いでいただけるよう、家具のサイズやフォルムにまで丁寧に配慮しました。

窓から差し込むやわらかな陽光とともに、ゆるやかに流れる時間を感じながら。

朝食からディナーまでの ALL DAY、日常にも特別な日にも寄り添う、心地よいひとときをお過ごしいただける場所でありたい——そんな想いを込めています。



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

ランチには欠かせない卵料理の代表。

スモークハム、自家製オランダソース、パプリカとチャイブをトッピング。

フラフイーレンチトースト

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パ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5店舗（新宿／品川／東京／表参道／名古屋）を展開しています。



創業者 サラベス・レヴィーン



NY アップパーウエスト店



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
- ◇ 表参道店 東京都港区北青山 3丁目 8-15 GREEN TERRACE 表参道 2階 / TEL.03-6450-6474
- ◇ 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