プレスリリース

2026 年 6 月
株式会社 WDI

ニューヨークレストラン「サラベス」表参道店
本場ニューヨークの“定番”と“トレンド”に、“選べる楽しさ”をプラスした店舗・期間限定コース
「ニューヨーク シグニチャーコース」
販売期間：2026 年 7 月 1 日（水）～8 月 31 日（月）

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の表参道店では、アメリカ・ニューヨークの本店で提供されている定番メニューや、最新トレンド感じるアイテムで構成したプリフィクススタイルの店舗限定オールデーコース「ニューヨーク シグニチャーコース」を 7 月 1 日（水）より 8 月 31 日（月）までの期間、販売します。

当コースではデザートとして、国内のサラベスでは初の提供となる、外は香ばしくサクッ、中はふんわり空洞に焼き上げた、いま注目の軽やかなアメリカ生まれのパン「ブルーベリーポップオーバー」を用意しました。なお、このアイテムを楽しめるのは当コースのみとなっています。

「ニューヨーク シグニチャーコース」は、サラベスでは定番となっている「クラッシックエッグベネディクト」と「シーフードコブサラダ」に、「ブルーベリーポップオーバー」を加えた 3 品を基本に構成。おひとり様 2,700 円（税込）～というカジュアルな価格帯でお楽しみいただける内容としました。

一味違うエッグベネディクトを味わいたい！という方には、「クラッシックエッグベネディクト」を「NY クラブケーキエッグベネディクト」に替えてお選びいただくことが可能です。東海岸名物、たっぷりのズワイ蟹で仕上げたクラブケーキ（カニのパティ）を主役にした、ニューヨークスタイルのエッグベネディクトで、蟹の上品な甘みと海の旨味に、まろやかな卵のコクと、爽やかながら濃厚なとオランデーズソースが見事に調和した上品な味わいをお楽しみいただけます。

また、「シーフードコブサラダ」は、ロブスターを贅沢に１尾（２人前、シェアいただきます）トッピングした「ロブスターコブサラダ」にアップグレードいただくことも可能です。東海岸の豊かな海の幸に恵まれたニューヨークでは、ロブスターは定番のシーフード食材として親しまれており、サラベスのニューヨーク店舗ではロブスターをトッピングしたコブサラダが提供されています。

そして、「ブルーベリーポップオーバー」は、高温で焼き上げることで生地を大きく膨らませ、外側は軽く香ばしく、中は空洞のようにふんわり仕上げたポップオーバーに、甘酸っぱいブルーベリーソースを合わせたデザート系ブレッド。バターのコクとベリーの爽やかな酸味が広がる、軽やかな味わいとなっています。

■ **サラベス 表参道店「ニューヨーク シグニチャーコース」販売概要**

販売期間： 2026 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（月）

販売商品：「ニューヨーク シグニチャーコース」

販売価格： おひとり様 2,700 円（税込） ※価格は税込、2 名様より承ります。

内　　容： ① 下記より一品お選びください
- クラッシックエッグベネディクト
- NY クラブケーキエッグベネディクト（＋お一人様 900 円）

② 下記より一品お選びください
- シーフードコブサラダ
- ロブスターコブサラダ（＋お一人様 1,650 円）

③ ブルーベリーポップオーバー

予約方法： 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
※前日 21 時までの要予約、2 名様より承ります。

販売店舗： サラベス 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

NY クラブケーキエッグベネディクト

ロブスターコブサラダ

ブルーベリーポップオーバー

■「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スプレッド（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」で主演のメリル・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 2012 年、ルミネ新宿店のオープンによって初上陸。25 年 12 月には表参道店、本年 3 月には神奈川県初となる BASEGATE 横浜関内店がオープン、現在 5 店舗（ルミネ新宿／品川／東京／表参道／BASEGATE 横浜関内店）を展開しています。

創業者
サラベス・レヴィーン

代表メニュー
フラッフィーフレンチトースト

代表メニュー
クラシックエッグベネディクト

＜国内店舗＞

◇ 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

◇ BASEGATE 横浜関内店
神奈川県横浜市中区港町 1 丁目 1-1 BASEGATE 横浜関内 グリーンウォークテラス 2 階
TEL. 045-319-6322

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　広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp