



ニューヨークレストラン「サラベス」表参道店
コラボレーション企画「Sarabeth's Plus（サラベス プラス）」

吉祥寺のかき氷専門店「氷屋ぴいす」とコラボ

2 期にわけ、秋の味覚を楽しむスペシャルセットを販売

実施期間：第 1 期 2026 年 9 月 12 日（土）～20 日（日）／ 第 2 期 9 月 21 日（月）～30 日（水）

予約開始：2026 年 9 月 7 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、様々な業種・業態とのコラボ企画「Sarabeth's Plus（サラベス プラス）」として、吉祥寺に店を構える人気かき氷専門店「氷屋ぴいす」とのコラボレーションを実施します。

当コラボでは、9 月 12 日（土）から 9 月 30 日（水）の期間、「サラベス」、「氷屋ぴいす」のスペシャルメニューセットを、内容を変え 2 期に分けて提供します。なお、当プランのご予約は 9 月 7 日（月）より開始します。

※数量に限りがございますため、ご予約でのご来店をお勧めします。



この度のコラボでは、「氷屋ぴいす」による秋限定のかき氷と、サラベスのスペシャルメニューを組み合わせたセット、またはアフタヌーンティーを組み合わせたセットの 2 種類を販売します。かき氷は全 4 種類を 2 期に分けて展開。サラベスでは、コラボ限定のスペシャルメニュー 2 品と、この企画のために仕立てたアフタヌーンティーを提供します。

「氷屋ぴいす」からは、サラベスのために仕立てた、秋の味覚を取り入れた季節のかき氷が登場。「Premium Fig Sangria」、「葡萄たちとフロマージュブラン」、「梅レアチーズ〜甘酒パンナコッタ〜」、「秋薫るマロンショコラ」の全 4 種類を、2 期に分けて提供します。サラベスからは、「クロワッサンベネディクト」、「トリュフ香るエッグサンド」の、当コラボ限定メニュー 2 品のほか、バターミルクビスケットやオープンサンドなどを楽しめるアフタヌーンティーもラインアップします。

■ サラベス 表参道店「Sarabeth's Plus」 サラベス×氷屋ぴいす コラボレーション開催概要

◇期 間：第1期 2026年9月12日（土）～20日（日）

第2期 2026年9月21日（月）～30日（水）

◇予約方法：オフィシャルサイト店舗予約ページにて受付。

<https://www.tablecheck.com/ja/sarabeth-omotesando/reserve/experience/sarabethsplus-kooriya-peace>

受付開始…第1期・第2期ともに2026年9月7日（月）11時～

※ご予約なしでのご来店でもご利用頂けますが、数量に限りがありますため、事前のご予約をお勧めします。

◇内 容：「サラベス」「氷屋ぴいす」セットメニュー、「氷屋ぴいす」メニューを販売

①「サラベス スペシャルメニュー&氷屋ぴいす かき氷」

価格：第1期 4,900円／第2期 4,700円

サラベスのスペシャルメニューと「氷屋ぴいす」の季節のかき氷を楽しめるプラン。

<提供時間> 11:00～ ※90分制／1名様より承ります。価格は税込み、サービス料別

・サラベス スペシャルメニュー（2種類より1品）

「アボカドとサーモンを合わせたクロワッサンベネディクト」／「トリュフ香るエッグサンド」

・氷屋ぴいす 季節のかき氷（2種類より1品）

【第1期】9/12～9/20 「Premium Fig Sangria」／「葡萄たちとフロマージュブラン」（+400円）

【第2期】9/21～9/30 「梅レアチーズ～甘酒パンナコッタ～」／「秋薫るマロンショコラ」（+400円）

・紅茶1杯

②「サラベス アフタヌーンティー&氷屋ぴいす かき氷」

価格：第1期 6,300円／第2期 6,100円

セイボリーを中心に仕立てたアフタヌーンティーと「氷屋ぴいす」の季節のかき氷を組み合わせたプラン。

<提供時間> 13:00～19:00（最終入店 17:00） ※120分制／2名様より承ります。

・アフタヌーンティーセット（2名様分を1台のスタンドで提供）

・氷屋ぴいす 季節のかき氷（お一人様につき1品お選びいただけます。）

【第1期】9/12～9/20 「Premium Fig Sangria」／「葡萄たちとフロマージュブラン」（+400円）

【第2期】9/21～9/30 「梅レアチーズ～甘酒パンナコッタ～」／「秋薫るマロンショコラ」（+400円）

・紅茶1杯

◇実施店舗：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

■「氷屋ぴいす」について

吉祥寺で1年中かき氷が楽しめる専門店。かき氷シーズンの夏には、開店前から長蛇の列ができるほどの人気店。

72時間かけて、ゆっくりと凍らせた純氷を1℃まで戻して削り、手作りの糖蜜と季節の旬のフルーツを組み合わせた自家製シロップで仕上げるこだわりのかき氷。その味わい、食感、見た目のインパクトは、一度食べたら虜に。季節ごとに替わる魅惑のかき氷は、多くのファンから愛されています。

所在地：東京都武蔵野市吉祥寺南町1-9-9 吉祥寺じぞうビル 1F



■ サラベス 表参道店「Sarabeth's Plus」サラベス×氷屋ぴいす コラボ提供メニュー

<サラベス>

◇「アボカドとサーモンを合わせたクロワッサンベネディクト」

サラベスを代表するエッグベネディクトを、サクサクのクロワッサンで仕立てた一品。

アボカドとサーモンに、ピスタチオを使ったデュカスパイスを合わせ、食感と香りにアクセントを加えました。



◇「トリュフ香るエッグサンド」

トリュフをふわりと香らせたエッグサラダと半熟卵を、ほんのり甘みのあるハッラーでサンド。

マッシュルームとトリュフのデュクセル、グラナパダーノを合わせたトリュフレンチフライとともに楽しむ、卵料理が自慢のサラベスならではの一品です。



◇「アフタヌーンティー」

セイボリーを中心に仕立てた、目にも華やかな 3 段のアフタヌーンティー。トリュフレンチフライやデビルエッグ、彩り豊かな野菜のバーニャカウダ、サーモンとハッラー、ハムとライ麦パンの 2 種のオープンサンドに、毎朝焼き上げるサラベス自慢のバターミルクビスケットをオリジナルスプレッドとともに盛り合わせました。



<氷屋ぴいす>

◇「Premium Fig Sangria」※第 1 期にて提供

いちじくの果肉やソースに、サングリアシロップとマスカルポーネを合わせ、レモンコンフィをアクセントにした芳醇で爽やかな味わいのかき氷。



◇「葡萄たちとフロマージュブラン」※第 1 期にて提供

ぶどうの果肉とシロップに、紅茶の香りとフロマージュブランの爽やかなコクを重ねた、みずみずしい味わいのかき氷。



◇「梅レアチーズ〜甘酒パンナコッタ〜」※第 2 期にて提供

梅シロップと梅ジャムの爽やかな酸味に、甘酒パンナコッタのまろやかな甘みを合わせたかき氷。



◇「秋薫るマロンショコラ」※第 2 期にて提供

和栗のシロップと果肉にダークチョコレートを合わせ、ラングドシャをアクセントにした、濃厚で秋らしい味わいのかき氷。



■「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 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）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