



ニューヨークレストラン「サラベス」ルミネ新宿店
期間限定スペシャルメニュー

「スモークサーモンとかぼちゃ、茸のポットパイ」

販売期間：2026 年 9 月 24 日（木）～11 月 11 日（水）

ニューヨークレストラン「サラベス」のルミネ新宿では、秋のスペシャルとして、カボチャや茸など秋の旬食材で仕上げたスープにパイ生地をかぶせて焼き上げた「スモークサーモンとかぼちゃ、茸のポットパイ」を、9 月 24 日（木）から 11 月 11 日（水）の期間限定で販売します。



「スモークサーモンとかぼちゃ、茸のポットパイ」は、秋の味覚の代表格であるカボチャと茸、そしてスモークサーモンで仕上げたクリームスープをポットに注ぎ、パイ生地をかぶせてオーブンで焼いたポットパイです。パイ生地を崩しながら、熱々を頬張れば、パイのバターの香りとサクサク感、スープの濃厚な旨味が口の中に広がります。

■ 「サラベス」ルミネ新宿店 期間限定スペシャルメニュー 販売概要

販売商品： 「スモークサーモンとかぼちゃ、茸のポットパイ」

販売価格： 2,700 円（税込）

販売期間： 2026 年 9 月 24 日（木）～11 月 11 日（水）

販売店舗： 「サラベス」ルミネ新宿店

東京都新宿区新宿 3-38-2 ミネ 2 2F／TEL.03-5357-7535

■「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（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 3-8-15 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 1-1-1 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