プレスリリース

2026 年 11 月
株式会社 WDI

ニューヨークレストラン「サラベス」東京店
「サラベス クリスマスコース 2026」
11 月 25 日（水）より予約受付開始

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の東京店では、聖夜を華やかに彩る「サラベス クリスマスコース 2026」を販売、11 月 25 日（水）より予約受付を開始します。



「サラベス クリスマスコース 2026」の主役を飾るのは、ジューシーに焼き上げたサーロインステーキ。ポルチーニ茸の芳醇な香りと赤ワインの深いコクをたっぷりと纏わせた、聖夜にふさわしい贅沢な一皿となっています。ほか、香ばしいハッラーブレッドにスモークサーモンを重ねたタルティーヌ、旨みあふれるコンソメのジュレに季節の野菜を閉じ込めたテリーヌ、パンチェッタと卵黄、チーズのコクが絡む濃厚なカルボナーラなど、心躍る品々をご用意。デザートには、温かなフォンダンショコラとひんやり甘酸っぱいカシスソルベの温冷コントラストをお楽しみいただけます。五感のすべてで味わう、全 5 品のコースです。

大切な人と迎える特別な聖夜を、サラベスの一皿一皿とともに、ゆったりとお過ごしください。

■ サラベス 東京店「サラベス クリスマスコース 2026」販売概要

提供店舗： サラベス 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）

販売期間： 2026 年 12 月 23 日（水）～25 日（金）ディナータイムのみ販売

販売価格： おひとりさま 7,400 円（税込・サービス料別）

予約方法： 2026 年 11 月 25 日（水）より、ホームページ内店舗予約ページにて承ります。
https://www.tablecheck.com/shops/sarabeth-tokyo/reserve

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

■ サラベス 東京店「サラベス クリスマスコース 2026」内容

【AMUSE】 スモークサーモンのタルティーヌ

香ばしいハッラーブレッドに、なめらかなサーモンクリームとスモークサーモンを重ねたひと口の前菜。
アボカドのまろやかさに、ディルとケッパーの爽やかなアクセントを添えました。

【APPETIZER】 彩り野菜のコンソメテリーヌ ～レホールとサフランのクリームソース～

色鮮やかな季節の野菜を、旨み豊かなコンソメのジュレで美しく閉じ込めたテリーヌ。
レホールの爽やかな辛みと、サフラン香るクリームソースが野菜本来の甘みを引き立てます。

【PASTA】 パンチェッタとチーズのタリアテッレ・カルボナーラ

香ばしくソテーしたパンチェッタの旨みと、卵黄、グラナパダーノチーズのコクを重ねた濃厚なカルボナーラ。
平打ちのタリアテッレにソースを絡めた、リッチな味わいの一皿です。

【MAIN】 サーロインステーキ ～ポルチーニ香る赤ワインソース～

ジューシーに焼き上げたサーロインステーキに、ポルチーニ茸の芳醇な香りと赤ワインの深いコクを重ねた贅沢なメインディッシュ。
クリーミーなグリエールチーズのマッシュポテトと芽キャベツを添えました。

【DESSERT】 フォンダンショコラ ～カシスソルベとベリーソース～

温かく濃厚なチョコレートの味わいが広がるフォンダンショコラ。
甘酸っぱいカシスソルベとラズベリーソース、彩り豊かなベリーを添え、温冷のコントラストをお楽しみいただけます。

パン、コーヒーまたは紅茶つき

■ 「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。2025 年 12 月には表参道店、2026 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


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 2F

TEL.03-6450-6474

◇ BASEGATE 横浜関内店

神奈川横浜市中区港町 1 丁目 1-1 BASEGATE 横浜関内 グリーンウォークテラス 2F

TEL. 045-319-6322

公式ホームページ　　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