



ニューヨークレストラン「サラベス」  
サラベス代名詞のフルーツブレッドを贅沢に使用したプレミアムパンケーキ  
**日本上陸 10 周年記念スペシャルメニュー「ピーチメルバパンケーキ」**

販売期間：2022年11月5日（土）～30日（水）

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の国内全店（ルミネ新宿・品川・東京・名古屋）では、日本上陸 10 周年を記念した期間限定スペシャルとして、世界にサラベスの名を広めたオリジナルレシピによ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）を贅沢に使用したスペシャルメニュー「ピーチメルバパンケーキ」と、当メニューに相性抜群のスペシャルドリンク「白桃ピーチティー」、フルーツブレッドのミニボトル 3 本を付けたプレミアムセット「10th ANNIVERSARY Set」を、11月5日（土）から30日（水）の期間、販売します。



「サラベス」は、2012 年、ルミネ新宿店のオープンによって日本に初上陸、そのヘルシー&リッチなアメリカンクラシックメニューの味わいは瞬間にグルメな方々の心をつかみ、現在は東京に 3 店舗（新宿・品川・東京）名古屋に店舗を拡げています。この日本上陸から今年、10 周年を迎えるにあたり、スペシャルメニューとして登場するのが「ピーチメルバパンケーキ」です。サラベスの名前を世界に広めるきっかけとなった、サラベス家に 1780 年から伝わる秘伝のレシピを忠実に再現し、旬の果物を手で丁寧にカットし、香りや果肉を大切に作ったフルーツブレッドを贅沢に使用したスペシャルパンケーキで、ふわふわのメレンゲを使ったパンケーキ生地、マスカルポーネホイップと、国産のピーチアプリコットブレッドをたっぷりかけました。山形産の桃のコンポート、トーストアーモンド、サクサクのストリュージェルと一緒に召し上がりください

さらに、桃の風味を存分に味わえる「白桃ピーチティー」をご用意しました。これらスペシャルアイテム 2 品に、フルーツブレッドミニボトル 3 本（ピーチアプリコット／チャンキアアップル／ストロベリーラズベリー 各 50g）をセットした、サラベス日本上陸 10 周年を記念したプレミアムセット「10th ANNIVERSARY Set」も販売します。

■ 「サラベス」日本上陸 10 周年 期間限定スペシャルメニュー 販売概要

- ・販売メニュー：「ピーチメルバパンケーキ」1,800 円  
「白桃ピーチティー」880 円  
「10th ANNIVERSARY Set」3,800 円
- ・期 間：2022年11月5日（土）～30日（水）
- ・販売店舗：「サラベス」ルミネ新宿店／品川店／東京店／名古屋店

【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

■ 「サラベス」日本上陸 10周年 期間限定スペシャルメニュー

販売期間：2022年11月5日（土）～30日（水）

◇ 「ピーチメルバパンケーキ」 1,800円（税込）

サラベスのスプレッドを贅沢に使い、10周年を記念して作られたパンケーキです。

ふわふわのメレンゲを使ったパンケーキ生地、マスカルポーネホイップと、国産のピーチアプリコットスプレッドをたっぷりかけて。

山形産の桃のコンポートと、トーストアーモンド、サクサクのストリューゼルと一緒に召し上がりください。

ピーチメルバには欠かせないラズベリーソースを途中でかけて2つの味をお楽しみいただけます。



◇ 「白桃ピーチティー」 880円（税込）

白桃の華やかな香りが楽しめる、フレーバーティー。



◇ 「10th ANNIVERSARY Set」 3,800円（税込）

「ピーチメルバパンケーキ」、「白桃ピーチティー」に、フルーツスプレッドミニボトル（50g）3本をセットした、サラベス日本上陸10周年を記念したプレミアムセット。

※ フレーバーは「ピーチアプリコット」、「チャンキーアップル」、「ストロベリーラズベリー」となります。



【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

## ■ 「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」で主演のメリル・ストリープに調理指導をしたことでも有名です。

現在はアメリカに11店舗、ドバイ1店舗、ソウル1店舗、台湾2店舗、日本国内4店舗（新宿／品川／東京／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  
フラフイーフレンチトースト

- ・国内店舗
  - ルミネ新宿店 新宿区新宿 3-38-2 ルミネ 2 2F TEL.03-5357-7535  
(JR 新宿駅 南口 徒歩 1分)
  - 品川店 港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F TEL.03-6717-0931  
(JR 品川駅 港南口 徒歩 3分)
  - 東京店 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  
(JR 東京駅 八重洲北口 徒歩 2分)
  - 名古屋店 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  
(JR 名古屋駅 直結)
- ・公式 HP <http://www.sarabethsrestaurants.jp/>
- ・公式オンラインショップ <https://store.sarabethsrestaurants.jp/>
- ・Facebook <https://www.facebook.com/sarabethsrestaurants/>
- ・Instagram <http://instagram.com/sarabethsjapan>

【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