



ニューヨークレストラン「サラベス」品川店／東京店／名古屋店
「クリスマス ディナーコース」

2022年12月23日（金）～25日（日）ディナータイム限定
11月7日（月）より各店舗にて予約受付開始

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の国内3店舗（品川/東京/名古屋）では、12月23日（金）～25日（日）の期間、クリスマスを華やかに演出する「クリスマス ディナーコース」（乾杯スパークリングワイン付）を提供、11月7日（月）より、各店舗にてご予約の承りを開始します。

このディナーコースは、15年連続ミシュランガイド東京の1ツ星を獲得したフレンチレストラン「レザンファン ギャテ」のテリヌによる前菜から始まり、スープ、メインの佐賀牛サーロインのロースト、お食事のラストを飾るデザートで構成、華やかなクリスマスイベントを演出するにふさわしいフルコースとなっています。



◆ ニューヨークレストラン「サラベス」『クリスマス ディナーコース』概要

店舗：「サラベス」品川店／東京店／名古屋店

※ルミネ新宿店の提供はありません。店舗詳細は次頁にてご確認ください。

期間：12月23日（金）～25日（日）ディナータイム

※期間中は各店、予約時間の設定がございます。詳細は店舗までお問い合わせください。

価格：9,350円（税込）

内容：【聖夜の乾杯】シャンドンブリュット

【前 菜】レザンファンギャテ珠玉「テリヌドゥカンパーニュ」マスタードドレッシング

【ス ー プ】椎茸のエキスを詰めたマッシュルームスープ

【魚 料 理】青森県産天然ヒラメのポシェ ベルモット香る蕪のクリームと 焦がしバターで

【肉 料 理】佐賀牛サーロイン低温ロースト 白トリュフ風味の卵黄と赤ワインレディクション

【デザート】ショコラテリヌ

コーヒー または 紅茶

【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。

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
フラッフィ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 <https://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