

ルミネ新宿『サラベス』 新宿店限定メニュー 「スタッフドフレンチトースト」発売！

2014年2月17日（月）販売開始

このたびルミネ新宿 ルミネ2 2F『サラベス』では、
店舗限定・スペシャルメニュー「スタッフドフレンチトースト」を
2月17日（月）より販売いたします。

ルミネ新宿 ルミネ2『サラベス』のみでしかお楽しみいただけない、限定メニューです。

■ ルミネ新宿店限定オリジナル「スタッフドフレンチトースト」

このたび店舗限定オリジナルメニューとして提供される「スタッフドフレンチトースト キャラメリイズドバナナとパイナップル、アーモンドクリスピー添え」は、サラベスの代表メニュー、「フラッフイーフレンチトースト」にキャラメリゼしたバナナとパイナップルを詰めて焼き上げた新メニュー。

外側はカリッと焼き上げられ、中は驚くほどのふわふわ感を楽しんでいただけるブレッドに、サクサクした食感のアーモンドクリスピーをトッピング。

スタッフィングの甘酸っぱいパイナップルと濃厚なバナナの香り・・・、何通りもの食感と風味が複雑に絡み合う、至極の一品となっています。

【商品情報】

スタッフドフレンチトースト キャラメリイズドバナナとパイナップル、アーモンドクリスピー添え
1,400円(税込)

サラベスで大人気の「フラッフイーフレンチトースト」に、キャラメリゼしたバナナとパイナップルを詰めて焼き上げました。

アーモンドクリスピーのサクサクした食感とご一緒にお召し上がりください。



【店舗情報】



ルミネ新宿 ルミネ2 2F 『サラベス』

OPEN 9:00 - CLOSE 22:00

(フード 21:00LO、ドリンク 21:30LO)

【サラベスのご紹介】



サラベスは1981年ニューヨークのアップパーウエストへの1号店のオープン以来、常に味に敏感なニューヨーカーはもとより、世界中から来る旅行者やアメリカ中のグルメの心をつかんで離さない存在となっています。活気溢れるニューヨークの朝、店頭から伸びる行列は、マンハッタンの風物詩となり、レストラン格付けレストラン格付けガイドブック、ザガット・サーベイでは「ニューヨーク NO.1 デザートレストラン」、
「ニューヨークでブランチを食べたいレストラン」にも選出され、「New York Magazine」では「文句なしのニューヨークの朝ごはんの女王」と形容されました。2011年11月に日本初上陸店として「ルミネ新宿店」がオープン。自慢のヘルシー&リッチな味わいを堪能したいと、連日朝から開店を待つ多くのお客さまで賑わっています。

【本リリースに関するお問い合わせ・ご取材依頼先】

ルミネ PR 事務局(プラップジャパン内) 担当: 蒲原(かんばら)・須永・星川
Tel. 03-4570-3177 Fax. 03-4580-9151 E-mail: luminepr@ml.prap.co.jp