

ニューヨークレストラン「サラベス」
春の訪れを感じるパンケーキと、アメリカで昔から親しまれているクラシックメニューが登場
「ストロベリーピスタチオパンケーキ」／「フライドチキンワッフル」

販売期間：2023年3月1日（水）～31日（金）

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、期間限定スペシャルとして、苺とピスタチオで仕上げた春らしい「ストロベリーピスタチオパンケーキ」と、アメリカ南部のソウルフードともいえる一品をサラベス流に仕上げた「フライドチキンワッフル」を、3月1日（水）から31日（金）の期間、販売します。



「ストロベリーピスタチオパンケーキ」は、苺の鮮やかな赤とピスタチオグリーンに春を感じるパンケーキ。生地にピスタチオパウダを練りこんだ淡いグリーンふわふわパンケーキのなかには、ところどころにホワイトチョコレートが。甘い香りに包まれたパンケーキに、甘酸っぱい苺ソース、香り高い濃厚な風味のピスタチオソースをお好みでかけてお召し上がりください。

また、「フライドチキンワッフル」は、その名の通り、フライドチキンにワッフルにのせ、バターとメープルをたっぷりかけて楽しむ、甘しょっぱい組み合わせが病みつきになる一品で、サラベス ニューヨーク店舗でも提供されている人気メニューです。今回のスペシャルでは、王道のメープルシロップに加え、ピネガーの効いたアイリッシュソースを用意しました。ヨーグルトでマリネすることで柔らかくジューシーな旨味を閉じ込めつつ、スパイスをきかせた衣をまとわせてサクサクに揚げたフライドチキンに、メープルシロップとアイリッシュソースをかけて頬張れば、その甘みと塩気のコントラストに病みつきになること必至です。

さらに自家製の生キャラメルソースを加え、香ばしく濃厚な風味にきび砂糖を加えて優しい甘さに仕上げたミルクティー「キャラメルロイヤルミルクティー」もご用意しました。スペシャルメニュー2品にコーヒーまたは紅茶をセットにした、おひとり様用のコースメニュー「マンスリースペシャルコース」もございます（※品川店を除く）。

■「サラベス」期間限定スペシャルメニュー 販売概要

- ・販売メニュー：「ストロベリーピスタチオパンケーキ」 1,800円
「フライドチキンワッフル」 2,100円
「キャラメルロイヤルミルクティー」 880円 / 「マンスリースペシャルコース」 3,500円
※品川店におきましては、「マンスリースペシャルコース」の提供はなく、各スペシャルフードにキャラメルロイヤルミルクティー付きのお得なセットメニューをご用意しております。
- ・期間：2023年3月1日（水）～31日（金）
- ・販売店舗：「サラベス」ルミネ新宿店／品川店／東京店／名古屋店

■「サラバス」期間限定スペシャルメニュー

販売期間：2023年3月1日（水）～31日（金）

◇「ストロベリーピスタチオパンケーキ」1,800円（税込）

苺の赤とピスタチオグリーンのコントラストが鮮やかなパンケーキ。ピスタチオパウダーを練りこんだ淡いグリーンのパンケーキの中には、ところどころにホワイトチョコレートが。甘い香りに包まれた春を感じるパンケーキに、甘酸っぱい苺ソース、香ばしく濃厚なピスタチオソースをお好みでかけてお召し上がりください。



◇「フライドチキンワッフル」2,100円（税込）

フライドチキンとワッフルを組み合わせたアメリカ南部のソウルフードは、バターとメープルの甘しょっぱさがやみつきに。サラバス ニューヨークの店舗でも人気の一品です。丁寧にヨーグルトマリネし、サクッと揚げたフライドチキンに、メープルシロップとアイヲリソースのコントラストが絶妙です。



◇「マンスリースペシャルコース」3,500円（税込）

フライドチキンワッフル／ストロベリーピスタチオパンケーキ／コーヒー又は紅茶

※「ストロベリーピスタチオパンケーキ」はハーフサイズとなります。

※品川店におきましては、「マンスリースペシャルコース」にかわり、各スペシャルフードメニューとドリンクのセットメニューを販売します。（フライドチキンワッフル&キャラメルロイヤルミルクティー 2,650円／ストロベリーピスタチオパンケーキ&キャラメルロイヤルミルクティー 2,350円）

◇「キャラメルロイヤルミルクティー」880円（税込）

アッサムティーベースのロイヤルミルクティーに自家製の生キャラメルソースを加え、香ばしく濃厚な風味に。きび砂糖を加えて優しい甘さに仕上げたミルクティーです。



【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://shop.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