



ニューヨークレストラン「サラベス」
初夏を彩る期間限定フレンチトースト&バーガーが登場！
「サンシャインフレンチトースト」/「ラムバーガー」

販売期間：2023年6月1日（木）～30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、様々な朝食の美味しさを詰め込んだスペシャルメニュー「サンシャインフレンチトースト」と、仔羊（ラム）肉ミンチを自家製パティに仕立てた「ラムバーガー」を販売します。



「サンシャインフレンチトースト」は、フレンチトースト、グラノーラ、フレッシュフルーツ、ヨーグルトといったアメリカを代表する朝食4種類をワンプレートで楽しめるスペシャルメニュー。自家製グラノーラをフレンチトーストの表面にまぶして焼くことで、外側はサクサクに、中はふわふわに仕上げました。お皿に添えたフレッシュフルーツ（苺・バナナ）の甘酸っぱさと、濃厚でクリーミーな水切りヨーグルトとはちみつの甘さが、フレンチトーストの美味しさを引き立たせます。

また、「ラムバーガー」は、仔羊（ラム）肉ミンチの自家製パティにクミンパウダーを振って香ばしくジューシーに焼き上げ、軽くドライにしたトマトとグリルした茄子、フレッシュコリアンダーペースト、フェタチーズと共にバンズでサンドしました。ペーストの酸味、フェタチーズの程よい塩味がラム肉の味を引き立てます。

さらに、スペシャルドリンク「パイナップルジャスミンアイスティー」もご用意。ティーブランド「ハーニーアンドサンズ」の、優雅で甘美な香りが漂う「ドラゴンパールジャスミンティー」に、パイナップルの果肉とライムの爽やかな香りをプラスした、初夏にピッタリのアイスティーです。スペシャルメニューいずれかとセットでご注文いただくと、お得なプライスでお楽しみいただけます。

■ 「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：「サンシャインフレンチトースト」 1,800円
「ラムバーガー」 2,100円
「パイナップルジャスミンアイスティー」 880円^(※)
※「サンシャインフレンチトースト」又は「ラムバーガー」とセットで注文いただくと、通常 880円→550円でお楽しみいただけます。
- ・期間：2023年6月1日（木）～30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

【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

■「サラバス」期間限定スペシャルメニュー

販売期間：2023年6月1日（木）～30日（金）

◇「サンシャインフレンチトースト」1,800円（税込）

フレンチトースト、グラノーラ、フレッシュフルーツ、ヨーグルトといったアメリカを代表する朝食 4 種類をワンプレートで楽しめるスペシャルメニュー。

自家製グラノーラをフレンチトーストの表面にまぶして焼くことで、外側はサクサクに、中はふわふわに仕上げました。お皿に添えたフレッシュフルーツ（苺・バナナ）の甘酸っぱさと、濃厚でクリーミーな水切りヨーグルトとはちみつの甘さが、フレンチトーストの美味しさを引き立たせます。



◇「ラムバーガー」2,100円（税込）

仔羊（ラム）肉ミンチの自家製パティにクミンパウダーを振って香ばしくジューシーに焼き上げ、軽くドライにしたトマトとグリルした茄子、フレッシュコリアンダーペースト、フェタチーズと共にバンズでサンド。

ペーストの酸味、フェタチーズの程よい塩味がラム肉の味を引き立てます。



◇「パイナップルジャスミンアイ스티ー」880円（税込）

ハーニーアンドサンズのドラゴンパールジャスミンティーに、パイナップルの果肉とライムの爽やかな香りをプラスした、初夏にピッタリのアイ스티ー。

※「サンシャインフレンチトースト」又は「ラムバーガー」とセットで注文いただくと、通常 880円→550円でお楽しみいただけます。



【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ffy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