

ニューヨークレストラン「サラベス」  
夏を彩る期間限定パンケーキ&ブリトーが登場！  
「サニーシトラスパンケーキ」/「ケイジャンチキンブリトー」

販売期間：2023年7月7日（金）～8月10日（木）

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、爽やかな夏をイメージして柑橘でアレンジした「サニーシトラスパンケーキ」と、スパイシーな味わいが楽しめる「ケイジャンチキンブリトー」を販売します。



「サニーシトラスパンケーキ」は、レモンの香り広がるパンケーキに、自家製ハニーコムを混ぜ込んだハニーコムバター、レモンマスカルポーネホイップを添えたスペシャルメニュー。サクサク食感のクランチ、グレープフルーツとオレンジと一緒に食べると、さっぱりと爽やかな酸味が口に広がります。夏の陽射しを思わせるような見た目もキュートなパンケーキです。

また、「ケイジャンチキンブリトー」は、香ばしく焼き目を付けたフラワートルティーヤで、スパイシーなケイジャンチキンと野菜をふんだんに包んだブリトー。燻製した唐辛子「チポトレ」が味の決め手となっています。

さらに、スペシャルドリンク「ピーチレモネード」、「ピーチアーノルドパーマー」もご用意。いずれも、桃とレモンの自家製シロップをベースに、ソーダ（「ピーチレモネード」）またはアイ스티ー（「ピーチアーノルドパーマー」）で割りました。桃の果肉とレモンの爽やかな味が夏らしい、季節限定ドリンクです。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：「サニーシトラスパンケーキ」 1,900 円  
「ケイジャンチキンブリトー」 2,200 円  
「ピーチレモネード」 880 円<sup>(※)</sup>  
「ピーチアーノルドパーマー」 880 円<sup>(※)</sup>  
※「サニーシトラスパンケーキ」又は「ケイジャンチキンブリトー」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7月7日（金）～8月10日（木）
- ・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7月7日（金）～8月10日（木）

### ◇「サニーシトラスパンケーキ」1,900円（税込）

レモンの香り広がるパンケーキに、自家製ハニーコムを混ぜ込んだハニーコムバター、レモンマスカルポーネホイップを添えて。サクサク食感のクランチ、グレープフルーツとオレンジと一緒に食べると、さっぱりと爽やかな酸味が口に広がります。

見た目もかわいらしい、夏に食べたいパンケーキです。

※ハニーコム（Honey Comb）とは…蜂の巣をイメージしたオーストラリアやイギリスなどでは誰もが知っている砂糖菓子。その見た目が蜂の巣（ハニーコム）に似ていることからそう呼ばれ、サクサクとした食感が楽しめます。



### ◇「ケイジャンチキンブリトー」2,200円（税込）

ニューヨークの街角には、メキシカンフードトラックがあふれ、美味しいメキシカンあちらこちらで食べられます。

そんなアメリカ生まれのメキシカン、「テキスメクス」代表格の料理が「ブリトー」。

香ばしく焼き目を付けたフラワートルティーヤで、スパイシーなケイジャンチキンと野菜をふんだんに包みました。

味の決め手は燻製した唐辛子「チポトレ」。

辛いテイストで暑さを吹き飛ばしませんか？



### ◇「ピーチレモネード」880円（税込）

### ◇「ピーチャーノルドパーマー」880円（税込）

自家製の桃とレモンのシロップをソーダで割った「ピーチレモネード」、アイ스티ーで割った「ピーチャーノルドパーマー」。

桃の果肉とレモンの爽やかな味が夏らしい、季節限定ドリンク、2種類からお好みをお選びください。

※「サニーシトラスパンケーキ」又は「ケイジャンチキンブリトー」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