

ニューヨークレストラン「サラベス」  
夏らしさ満載のスイーツ&セイボリースペシャルメニューが登場！  
**「マンゴーココナッツブリュレ フレンチトースト」／「バッファローチキンドッグ」**  
販売期間：2023年8月11日（金）～9月14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、看板アイテムの一つであるフレンチトーストを夏の代表フルーツでアレンジした「マンゴーココナッツブリュレ フレンチトースト」と、ニューヨーク州バッファロー発祥のバッファローウイングをホットドッグに仕立てた「バッファローチキンドッグ」を販売します。



「マンゴーココナッツブリュレ フレンチトースト」は、フレンチトーストの表面をブリュレしてサクサクに仕上げ、上にマンゴーをトッピングしたスペシャルメニュー。ココナッツシロップやサワークリームをかけると、生地のかなかな甘さとマンゴーの甘酸っぱさが引き立ち、トロピカルな味わいが口いっぱいにひろがります。

また、「バッファローチキンドッグ」は、ニューヨーク州バッファロー発祥の、揚げた鶏手羽をホット&スパイシーなソースで和えた料理で、ニューヨークも納得のビールのお供「バッファローウイング」をホットドッグにアレンジした一品。辛い中にも旨味を感じるスパイシーソースに、ブルーチーズソースがよいアクセントをもたらしています。カリカリに揚げた鶏皮が芳ばしさをプラスし、一口食べたらとまらない旨辛ドッグとなっています。

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：「マンゴーココナッツブリュレ フレンチトースト」 1,800 円  
「バッファローチキンドッグ」 2,100 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>  
※「マンゴーココナッツブリュレ フレンチトースト」又は「バッファローチキンドッグ」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8月11日（金）～9月14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

## ■「サラベス」期間限定スペシャルメニュー

販売期間：2023年8月11日（金）～9月14日（木）

### ◇「マンゴーココナッツブリュレ フレンチトースト」1,800円（税込）

フレンチトーストの表面をブリュレしてサクサクに仕上げ、上にマンゴーをトッピング。

ココナッツシロップやサワークリームをかけると、生地ほのかな甘さとマンゴーの甘酸っぱさが引き立ち、トロピカルな味わいが口いっぱいひろがります。



### ◇「バッファローチキンドッグ」2,100円（税込）

「バッファローウイング」は、ニューヨーク州のエリー湖畔にあるバッファローという町のバーで誕生したといわれる料理で、揚げた鶏手羽にホット&スパイシーなソースを絡めた一品。

手づかみで豪快にかぶりつくイメージのある料理ですが、サラベスでは、より食べやすくスタイリッシュにホットドッグスタイルで提供。辛い中にも旨味を感じるスパイシーソースに、アクセントとしてブルーチーズソースを加えました。カリカリに揚げた鶏皮が芳ばしさをプラスし、あと引く旨辛ドッグとなっています。



### ◇「ピーチレモネード」880円（税込）

### ◇「ピーチアーノルドパーマー」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」、アイスティーで割った「ピーチアーノルドパーマー」。

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。

※「マンゴーココナッツブリュレ フレンチトースト」又は「バッファローチキンドッグ」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 <https://sarabethsrestaurants.jp/>
- ・公式オンラインショップ <https://store.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