

ニューヨークレストラン「サラベス」
年末の華やかなホリデーシーズンを彩るメニューが登場！
「ジャンドゥーヤフレンチトースト」／「トリュフバーガー」
販売期間：2023年11月7日（火）～12月18日（月）

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、ローストして細かく砕いたヘーゼルナッツを加えたチョコレート、“ジャンドゥーヤ”を使用し、サラベスの看板メニューである「フラッパフレンチトースト」をアレンジした「ジャンドゥーヤフレンチトースト」と、熏り高いトリュフを使用し、贅沢に仕上げた「トリュフバーガー」を、11月7日（火）か12月18日（月）の期間、販売します。



「ジャンドゥーヤフレンチトースト」は、ヘーゼルナッツのプラリネペーストをあわせたジャンドゥーヤチョコレートを、ふんわりした食感と卵とバター風味が楽しめるサラベス特製ハッラーブレッドでサンドして焼き上げたフレンチトースト。中からとろけ出る熱々のジャンドゥーヤチョコレートにはクッキーをフレーク状にしたロイヤルティーツを加え、サクサクとした食感と香ばしい風味が心地いいアクセントにしています。たっぷりのホイップクリームとベリー、バナナ、ヘーゼルナッツのトッピングと一緒に楽しみください。

また、「トリュフバーガー」は、牛肉100%パティにヒマラヤ産トリュフを組み合わせた贅沢バーガー。フレンチトーストに使用しているハッラーブレッドの生地をバンズ型に焼き上げて使用しています。トリュフと相性の良い割下を使い、甘じょっぱいテイストに仕上げ、キャラメライズオニオンとルッコラをサンド。卵黄ソースがこれらを包み込み、さらなる深みのコクを演出します。

さらに、ハーニー＆サンズ“ホット・シナモン・スパイス”のティーリーフをベースに数種類のスパイスを合わせ、ミルクで抽出したスペシャルドリンク「チャイティーラテ」もご用意しました。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：「ジャンドゥーヤフレンチトースト」 2,000円
「トリュフバーガー」 2,900円
「チャイティーラテ」 880円 ※「ジャンドゥーヤフレンチトースト」又は「トリュフバーガー」とセットで注文いただくと、通常880円→600円でお楽しみいただけます。
- ・期間：2023年11月7日（火）～12月18日（月）
- ・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11月7日（火）～12月18日（月）

◇「ジャンドゥーヤフレンチトースト」2,000円（税込）

ヘーゼルナッツのプラーネペーストを加えたジャンドゥーヤチョコレートを、ふんわりした食感と卵とバター風味が楽しめるサラベス特製のハッラーブレッドでサンドして焼き上げたフレンチトーストです。

中からとろけ出る、熱々のジャンドゥーヤチョコレートにはクッキーをフレーク状にしたロイヤルティーヌを加えており、サクサクとした食感と香ばしい風味が心地いいアクセントになっています。

たっぷりのホイップクリームとベリー、バナナ、ヘーゼルナッツのトッピングと一緒に楽しみください。



◇「トリュフバーガー」2,900円（税込）

牛肉100%のジューシーに焼き上げたパティに、ヒマラヤ産トリュフを組み合わせた贅沢なバーガー。

フレンチトーストに使用しているハッラーブレッド生地を焼き上げたバーガーバンズに、自慢のパティと、割下をベースにした甘じょっぱいテイストのソース、キャラメライズしたオニオンとルッコラ、それを包み込む卵黄ソースをサンドしました。



◇「チャイティーラテ」880円（税込）

ハーニー&サンズ“ホット・シナモン・スパイス”のティーリーフをベースに数種類のスパイスを合わせ、ミルクで抽出したスペシャルドリンク。

※「ジャンドゥーヤフレンチトースト」または「トリュフバーガー」とセットで注文いただくと、通常880円→600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。

日本国内においては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 (JR 新宿駅 南口 徒歩 1分)	TEL.03-5357-7535
品川店	港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F (JR 品川駅 港南口 徒歩 3分)	TEL.03-6717-0931
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 (JR 東京駅 八重洲北口 徒歩 2分)	TEL.03-6206-3551
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 (JR 名古屋駅 直結)	TEL.052-566-6102
- ・公式 HP <http://www.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