



ニューヨークレストラン「サラベス」品川店／東京店／名古屋店
「クリスマス ディナーコース」

2023年12月23日（土）・24日（日）ディナータイム限定
11月27日（月）より各店舗にて予約受付開始

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の国内3店舗（品川／東京／名古屋）では、12月23日（土）と24日（日）の2日間、クリスマスを華やかに演出する「クリスマス ディナーコース」（乾杯スパークリングワイン付）を提供、11月27日（月）より、各店舗にてご予約の承りを開始します。

このディナーコースは、15年連続ミシュランガイド東京の1つ星を獲得したフレンチレストラン「レザンファン ギャテ」のテリヌによる前菜から始まり、スープ、フランス産鳩と冬トリュフで仕上げたパスタ、メインの牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、お食事のラストを飾るデザートで構成、華やかなクリスマスイベントを演出するにふさわしいフルコースとなっています。



◆ ニューヨークレストラン「サラベス」クリスマス ディナーコース 提供概要

店舗：「サラベス」品川店／東京店／名古屋店

※ルミネ新宿店の提供はありません。店舗詳細は次頁にてご確認ください。

期間：2023年12月23日（土）・24日（日）ディナータイム

※期間中は各店、予約時間の設定がございます。詳細は店舗までお問い合わせください。

価格：12,000円（税込）

- 内容：
- ・ 聖夜の乾杯 スパークリングワイン
 - ・ チェダーチーズとベーコンのスコーン
 - ・ レザンファンギャテ「タスマニアサーモンとフェネルのテリヌ」
 - ・ 椎茸のエキスを詰めたマッシュルームスープ
 - ・ フランス産鳩と冬トリュフのタリオリーニそのジュで
 - ・ 牛ほほ肉の赤ワイン煮込みクリーミーマッシュポテト
 - ・ グランマニエ香るショコラテリヌエキゾチック
 - ・ コーヒー または 紅茶

【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プレッド（果物の甘味をいかけ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」で主演のメルル・ストリープに調理指導をしたことでも有名です。



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