

ニューヨークレストラン「サラベス」  
「サマーフェア」第1弾 スペシャルメニュー  
「マンゴーサンシャインフレンチ」/「ファラフェルバーガー」

販売期間：2024年7月8日（月）～8月11日（日）

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、暑い夏にぴったりの期間限定フード、ドリンクを用意する「サマーフェア」の第1弾メニューとして、様々な朝食の美味しさを詰め込んだ、かつてのスペシャルメニューの夏バージョン「マンゴーサンシャインフレンチ」と、ひよこ豆のコロッケをメインに楽しむヘルシーなベジタリアンバーガー「ファラフェルバーガー」を、7月8日（月）から8月11日（日）の期間、販売します。



「マンゴーサンシャインフレンチ」は、自家製グラノーラをパンの表面にまぶし、外側はサクサク、中はふわふわに焼き上げたフレンチトースト。夏らしく、アップルマンゴー、濃厚でクリーミーなグreekヨーグルトとはちみつを添え、暑い日にもさっぱりとした味わいが楽しめる一皿に仕上げました。

また、「ファラフェルバーガー」は、中東風ひよこ豆のコロッケ「ファラフェル」でつくったヘルシーなベジタリアンバーガー。サラベスでは、パクチー、ミント、イタリアンパセリなど様々なハーブとレモンやクミンをアクセントとして加えることで、スパイス香るエキゾチックな味わいをお楽しみいただけます。これに合わせたのは、ハラペーニョの辛みを利かせたグreekヨーグルトソース。アボカド、トマト、赤キャベツマリネをトッピングし、ボリュームも満点です。

これらメニューに合わせるドリンクとしてお薦めなのが、メープルシロップとブルーベリーで作った自家製のシロップをレモンジュースとソーダで割った「メープルブルーベリーレモネード」。ブルーベリーの紫色も可愛い、夏らしいレモネードです。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「サマーフェア」第1弾 期間限定スペシャルメニュー 販売概要

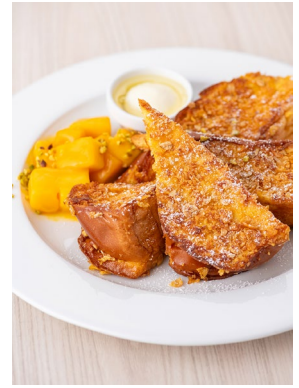
- ・販売メニュー：「マンゴーサンシャインフレンチ」 1,980円  
「ファラフェルバーガー」 2,200円  
「メープルブルーベリーレモネード」 880円（※）  
※「マンゴーサンシャインフレンチ」又は「ファラフェルバーガー」とセットで注文いただくと、通常 880円→600円でお楽しみいただけます。
- ・期間：2024年7月8日（月）～8月11日（日）
- ・販売店舗：「サラベス」ルミネ新宿店／品川店／東京店／名古屋店

## ■ サラベス「サマーフェア」第1弾 期間限定スペシャルメニュー

販売期間：2024年7月8日（月）～8月11日（日）

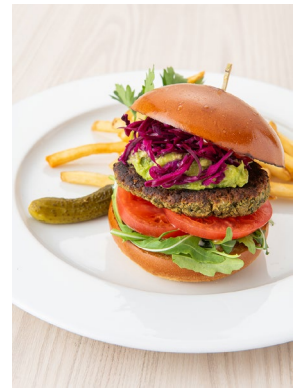
### ◇「マンゴーサンシャインフレンチ」1,980円（税込）

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として、登場するたび大人気の限定メニュー「サンシャインフレンチトースト」を夏らしくアレンジ。自家製グラノーラをパンの表面にまぶし、外側はサクサク、中はふわふわに焼き上げたフレンチトーストに、アップルマンゴー、濃厚でクリーミーなグreekヨーグルトとはちみつを添え、暑い日にもさっぱりとした味わいが楽しめる一皿に仕上げました。



### ◇「ファラフェルバーガー」2,200円（税込）

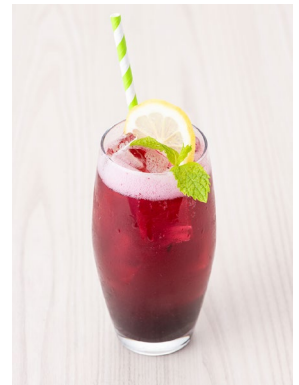
つぶしたガルバンゾ（ひよこ豆）に、パクチー、ミント、イタリアンパセリなど様々なハーブとレモンやクミンを混ぜ込んで揚げた、スパイス香る“ファラフェル”に合わせたのは、ハラペーニョの辛みを利かせたグreekヨーグルトソース。アボカド、トマト、赤キャベツマリネをトッピングしたボリューム満点でヘルシーなベジタリアンバーガーです。



### ◇「メープルブルーベリーレモネード」880円（税込）

メープルシロップとブルーベリーで作った自家製のシロップをレモンジュースとソーダで割った夏らしいドリンク。ブルーベリーの紫色も可愛いレモネードです。

※「マンゴーサンシャインフレンチ」または「ファラフェルバーガー」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。



## ■ 「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。

・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
	品川店	港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F	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	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	TEL.052-566-6102

・公式HP <https://www.sarabethsrestaurants.jp/>

・公式オンラインショップ <https://store.sarabethsrestaurants.jp/>

【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