

ニューヨークレストラン サラベス「サマーフェア」
夏の涼を楽しむビアカクテル 5 種を販売
販売期間：2024年7月8日（月）～9月15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」の一環として、ビールに自家製のフルーツシロップなどを組み合わせてフルーティーな味わいをお楽しみいただけるビアカクテル5種を、7月8日（月）から9月15日（日）までの期間限定で販売します。



このたび、期間限定で用意したビアカクテルは、「パナシェ」、「黒糖ライム」、「ビアガリータ」、「パッション」、「ストロベリーキウイ」の5種。ビールを飲めない、または普段ビールを飲まない方にも、ビールをカクテルアレンジすることで、そのやわらかで軽い飲み心地をお楽しみいただけるはず。

これらビアカクテルと共に楽しんでいただくお料理として、「サマーフェア」期間限定スペシャルメニューの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」がおすすめ。

ほか、サラベスが提案するニューヨークトレンド感たっぷりのメニュー数々の味わいにも最高の相性を感じていただけること請け合いです。



「ファラフェルバーガー」

■ サラベス「サマーフェア」期間限定ビアカクテル 販売概要

- ・販売メニュー：ビアカクテル5種「パナシェ」/「黒糖ライム」/「ビアガリータ」/「パッション」/「ストロベリーキウイ」
各1,100円（税込）
※上画像左より、「パナシェ」/「黒糖ライム」/「パッション」/「ビアガリータ」/「ストロベリーキウイ」
- ・期間：2024年7月8日（月）～9月15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」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・ストリーブ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 <https://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 <https://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