

2025 年をハッピーに！ 新年早々、福が来る
ニューヨークレストラン「サラベス」福袋 「2025 ハッピーバッグ」
2024年12月2日（月）より、事前予約の受付を開始 ※12月23日（月）まで

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の国内4店舗（ルミネ新宿店／品川店／東京店／名古屋店）では、笑顔あふれる2025年を願い、オリジナルトートバッグにフルーツブレッド、お食事チケットを詰めた福袋「2025 ハッピーバッグ」を事前のご予約にて販売します。予約受付は12月2日（月）より23日（月）までの期間、承ります。



サラベス「2025 ハッピーバッグ」には、サラベスのロゴ入りオリジナルトートバッグに、世界にその名を広めたオリジナルレシピによ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3種、国内全店舗で利用できる2,000円分（1,000円×2）のお食事券をセット。おしゃれと美味しさ、お得が詰まった、ハイバリューの内容となっています。

■ サラベス福袋「2025 ハッピーバッグ」販売概要

予約期間：2024年12月2日（月）～23日（月）

予約受付：オフィシャルサイト ロケーション各店舗予約ページにて受付 ※事前決済、各店数量限定

名称：「2025 ハッピーバッグ」 5,940円（税込）

- 内容：
- ・サラベス ロゴ入りトートバッグ（カラーはナチュラル、ネイビー、グレーのいずれか）
 - ・サラベス フルーツブレッド 大サイズ3種
（ピーチアプリコット、ストロベリーラズベリー、チャンキーアップル、ミックスベリー、プラムチェリーのいずれか）
 - ・シグニチャークッキー1袋（内容はランダム）
 - ・サラベス お食事券2,000円分（1,000円×2）

受け渡し：2025年1月2日（木）～7日（火） ※品川店・名古屋店は1月3日（金）～

販売店舗：ルミネ新宿店／品川店／東京店／名古屋店

備考：・お一人様3個まで

- ・お食事券の有効期限は2025年6月末日
サラベス国内店舗にて、店内ご飲食代金の一部として1回のご利用につき、お1人様1枚の利用が可能
- ・トートバッグのお色、フルーツブレッドのフレーバーはお選びいただけません。

【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。



創業者 サラベス・レヴィーン



NY アップーウエスト店



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 <http://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 <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