

ニューヨークレストラン「サラベス」
最新のトレンド発信はサラベスから！

「カンノーリ フレンチトースト」／「ディープディッシュピザ ビスマルク風」

販売期間：2022年6月1日（水）～7月17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、期間限定スペシャルとして、マリッツォに次ぐトレンドスイーツとして注目されているカンノーリをアレンジした「カンノーリ フレンチトースト」と、シカゴ風ピザをイメージしてディップソースを深いピザ生地で焼き上げ、野菜と楽しむ「ディープディッシュピザ ビスマルク風」を販売します。



「カンノーリ フレンチトースト」は、筒状に揚げた生地にリコッタチーズとドライフルーツなどを入れたシチリア発祥のイタリア郷土菓子「カンノーリ」からインスピレーションを得て創作、サラベスオリジナルのふわふわブレッド“ハッラー”に、たっぷりのリコッタチーズクリームをサンドして焼き上げたフレンチトースト。オレンジピールとチョコチップ、それぞれにピスタチオを合わせ、2ピースあるフレンチトーストめいめいにたっぷりトッピング、2種類の味をお楽しみいただけます。ドライとフレッシュ、2タイプのアプリコットで仕上げたソースをお好みで添えてお召し上がりください。

また、「ディープディッシュピザ ビスマルク風」は、シカゴ発祥の「ディープディッシュピザ」に、最近のトレンドとオリジナリティを加えてアレンジした一品。しっかり焼きあがった深い生地が特徴のディープディッシュピザは、マリナラ（トマト）ソースで仕上げるのが通常ですが、最近の流行はチーズをいれてとろとろを楽しむのが流行なんだとか。サラベスではこれからさらにアレンジを加え、ヘルシー感を演出した野菜中心のメニューに仕上げました。パイ生地の中は、パルメザンチーズの効いたマッシュポテトソース。付け合わせ野菜にたっぷりディップしてお召し上がりください。

さらに、オレンジとアプリコットを使った初夏らしい甘酸っぱいソーダ「オレンジ アプリコット イタリアンソーダ」もご用意しました。スペシャルメニュー2品に、サラベス定番の人気スープ「ベルベッティークリームトマトスープ」と、コーヒーまたは紅茶をセットにした、おひとり様用のコースメニュー「マンズリースペシャルコース」もございます。

■ 「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：「カンノーリ フレンチトースト」 1,800 円
「ディープディッシュピザ ビスマルク風」 2,200 円
「オレンジ アプリコット イタリアンソーダ」 880 円 / 「マンズリースペシャルコース」 3,700 円
- ・期 間：2022年6月1日（水）～7月17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

【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」期間限定スペシャルメニュー

販売期間：2022年6月1日（水）～7月17日（日）

◇「カンノーリ フレンチトースト」1,800円（税込）

サラベスの「カンノーリフレンチトースト」が初めてスペシャルメニューとして発表されたのは2015年。その第2弾として、カンノーリアレンジのフレンチトーストが新作として再び登場！

たっぷりのリコッタチーズのクリームをサラベス特製ふわふわのハッラーフレンチトーストにサンド。オレンジピール&ピスタチオ、チョコチップ&ピスタチオをたっぷりかけた2種類の味が楽しめる1皿です。

ドライとフレッシュのアンズを入れたソースを、お好みで添えてお召し上がりください。



◇「ディープディッシュピザ ビスマルク風」2,200円（税込）

シカゴ発祥のディープディッシュピザは、しっかり焼きあがった深い生地が特徴で、本来はマリナラーソースで仕上げますが、チーズソースでとろとろを楽しむのが最近の流行です。

サラベスでは、これをさらにアレンジし、野菜中心のヘルシーメニューに仕上げました。

パルメザンチーズの効いたマッシュポテトソースに付け合わせ野菜をディップしてお召し上がりください。



◇「マンスリースペシャルコース」3,700円（税込）

ベルベッティークリームトマトスープ／ディープディッシュピザ ビスマルク風／カンノーリ フレンチトースト／コーヒー又は紅茶
※「カンノーリ フレンチトースト」は-halfサイズとなります。

◇「オレンジ アプリコット イタリアンソーダ」880円（税込）

サラベス一番人気のフルーツブレッドフレーバーであるオレンジアプリコットマーマレードをイタリアンソーダにアレンジしました。

ドライとフレッシュ両方のアンズがゴロゴロ入った自家製ソースと、アプリコット・オレンジ・レモンシロップをソーダで割った甘酸っぱいイタリアンソーダです。



【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」で主演のメルリ・ストリープに調理指導をしたことでも有名です。

現在はアメリカに 11 店舗、ドバイ 1 店舗、ソウル 1 店舗、台湾 2 店舗、日本国内 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