

ニューヨークレストラン「サラベス」東京店

新コラボレーション企画「Sarabeth's Plus (サラベス プラス)」がスタート！

吉祥寺のかき氷専門店「氷屋ひいす」とコラボ、2 期にわけてスペシャルセットを販売

実施期間：第 1 期 2022 年 7 月 15 日 (金) ～21 日 (木) / 第 2 期 7 月 22 日 (金) ～31 日 (日)

予約開始：第 1 期 2022 年 7 月 7 日 (木) / 第 2 期 7 月 16 日 (土)

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の東京店では、店舗ビル 3 階のバーカウンター／テラス席を対象に、様々な業種・業態とのコラボ企画「Sarabeth's Plus (サラベス プラス)」をスタート、記念すべき第 1 回目は、吉祥寺に店を構える人気かき氷専門店「氷屋ひいす」とのコラボレーションを実施します。

当コラボでは、7 月 15 日 (金) から 31 日 (日) の期間、「サラベス」、「氷屋ひいす」のスペシャルメニューセットを期間・内容ともに 2 期に分けて予約限定提供。第 1 期となる 7 月 15 日 (金) ～21 日 (木) の期間を対象にしたお食事のお席ご予約は、オフィシャルサイトにて 7 月 7 日 7 時より受付を開始します。また、期間中はご予約不要のイクアウト専用メニューとしてかき氷メニュー 2 種もご用意します。



「Sarabeth's Plus」、「氷屋ひいす」コラボ第 1 期ではサラベス、氷屋ひいす、それぞれ 2 品のスペシャルメニューを用意、お好きな組み合わせでセットメニューとしてお楽しみいただけます。サラベスからは、特選マフィンに半熟卵、スチームハムをのせ、オランダーズソースで味わう「クラシックエッグベネディクト」と、ニューヨークの洗練されたプレゼンテーションで味わう「グリルドチーズサンドウィッチ」を、氷屋ひいすからは、リッチなテイストの「Premium 夕張メロンボール」、パイナップルの甘酸っぱさの中に生かんポットペッパーの辛味をプラスした大人テイストの「Pineapple jasmine tea ～かんポットペッパーをのせて～」をラインナップ。サラベスメニュー、氷屋ひいすメニューから各 1 品、お好きなアイテムをお選びください。組み合わせが異なれば、その味わいにも変化が生まれるはず。サラベスと氷屋ひいすの魅力、様々な組み合わせで感じてください。 ※第 2 期の詳細については、後日、追ってリリース予定です。

■ サラベス 東京店「Sarabeth's Plus」サラベス×氷屋ひいす コラボレーション 第 1 期 開催概要

- ・期 間：2022 年 7 月 15 日 (金) ～21 日 (木) ※第 2 期は 7 月 22 日 (金) ～31 日 (日) 予定
- ・予約方法：オフィシャルサイト (<http://www.sarabethsrestaurants.jp/>) 予約ページにて、7 月 7 日 7 時より受付開始
- ・価 格：3,800 円 (税込) ※お席は 60 分制となります。
- ・内 容：「サラベス」「氷屋ひいす」メニューより各 1 品お選びいただけるセットメニュー、「氷屋ひいす」テイクアウトメニューを販売
※店内飲食におきましては、「氷屋ひいす」メニューの当日の追加注文も承ります (各 1,900 円・税込)。
＜サラベス＞ 「クラシックエッグベネディクト」/「グリルドチーズサンドウィッチ (ハーフ)」
※いずれもスペシャルドリンク「アーノルドパーマー」付
＜氷屋ひいす＞ 「Premium 夕張メロンボール」/「Pineapple jasmine tea ～かんポットペッパーをのせて～」
テイクアウト限定メニュー 2 品 (店内飲食とはアイテムが異なる) もご用意いたします。各 1,900 円・税込
- ・実施店舗：サラベス 東京店 (東京都千代田区丸の内 1-8-2 鉄鋼ビルディング南館 3 階)

【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 東京店「Sarabeth's Plus」 サラベス×氷屋ぴいす コラボレーション 第1期 提供メニュー

販売期間：2022年7月15日（金）～21日（木）

「サラベス」/「氷屋ぴいす」メニューアイテムから1品ずつお選びください。

<サラベス> ※いずれもスペシャルドリンク「アーノルドパーマー」付

◇「クラシックエッグベネディクト」

イングリッシュマフィンにスモークハム、半熟に蒸しあげた卵をのせ、レモンピールの効いた爽やかなオランダソースをかけた自慢の一品です。



◇「グリルドチーズサンドウィッチ（ハーフ）」

香ばしいフォアグレインブレッドにトロリと濃厚なチーズが嬉しいサラベス自慢のサンドウィッチです。



<氷屋ぴいす>

◇「Premium 夕張メロンボール」

夕張メロンをふんだんに使った贅沢なシロップと、芳醇な香りがするクラッシュゼリーを中に。氷屋ぴいすの夏の定番が楽しめます。



◇「Pineapple jasmine tea ~カンポットペッパーをのせて~」

優しく香るジャスミンティーのソースとフィリピン産スイートパインのシロップ、パイナップルのマリネの上に散らした生カンポットペッパーのキレのある辛味とほんのりとした甘みをお楽しみください。



★「氷屋ぴいす」からはテイクアウト限定メニュー2品も登場予定です。

テイクアウトは予約不要、店舗テラス席でお召し上がりいただけます。（※雨天の場合は開放しません）

内容は店舗でご確認ください。

【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

■ 「氷屋ぴいす」について

吉祥寺で1年中かき氷が楽しめる専門店。かき氷シーズンの夏には、開店前から長蛇の列ができるほどの人気店。

72時間かけて、ゆっくりと凍らせた純氷を1℃まで戻して削り、手作りの糖蜜と季節の旬のフルーツを組み合わせた自家製シロップで仕上げるこだわりのかき氷。その味わい、食感、見た目のインパクトは、一度食べたら虜に。季節ごとに替わる魅惑のかき氷は、多くのファンから愛されています。

店名の由来にもなっている、看板犬の店長「ピース」もかき氷に負けず劣らずの人気者です。

所在地：東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-9-9 吉祥寺じぞうビル 1F



■ 「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。

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



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://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