

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)」

吉祥寺のかき氷専門店「氷屋ぴいす」とのコラボ、第2期の予約が7/16より開始

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

第2期予約開始 : 2022年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回目として、吉祥寺に店を構える人気かき氷専門店「氷屋ぴいす」とのコラボレーションを実施しています。

当コラボでは、7月15日(金)から31日(日)の期間、「サラベス」、「氷屋ぴいす」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2期となる7月22日(金)～31日(日)の期間を対象にしたお食事の予約受付を、オフィシャルサイトにて7月16日(土)7時より開始します。また、期間中はテ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」、「氷屋ぴいす」コラボ第2期では、第1期に続き、サラベス、氷屋ぴいす、それぞれ2品のスペシャルメニューから各1品、好きなアイテムをお選びいただき、好きな組み合わせでセットメニューはんと提供いたします。サラベスからは、特選マフィンに半熟卵、スモークサーモンをのせ、オランダーズソースで味わう「スモークサーモンエッグベネディクト」と、サラベスの代名詞ともいえるスイートブラックファストの定番「フラフイーレンチトースト」を、氷屋ぴいすからは、レモンフレーバーにジンジャーをきかせた「Graceful Lemon Ginger」、ラムレーズンにスイカとマスカルポーネを合わせた「魅惑な Rum & Watermelon」をラインナップ。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。それぞれの魅力を、様々な組み合わせで感じてください。

■ 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2期 開催概要

- ・期間 : 2022年7月22日(金)～31日(日) ※第1期は実施中
- ・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16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」「氷屋ぴいす」メニューより各1品お選びいただけるセットメニューを販売
※店内飲食におきましては、「氷屋ぴいす」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> 「スモークサーモンエッグベネディクト」/「フラフイーレンチトースト(ハーブ)」
　　　　　　　※いずれもスペシャルドリンク「アーノルドパーマー」付
　　<氷屋ぴいす> 「Graceful Lemon Ginger」/「魅惑な Rum & Watermelon」
・テイクアウト限定「氷屋ぴいす」メニューを販売 ※店頭販売
　　「Passion Crème brûlée」/「Peach Splash」各1,800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

◇「スモークサーモンエッグベネディクト」

ノルウェー直送の新鮮なサーモンを使った自慢のスモークサーモンに半熟に蒸しあげた卵をのせ、爽やかなオランダソースをかけた自慢の一品です。



◇「フラッフィーレンチトースト（ハーフ）」

特製ハッラーブレッドにアパレイユをさっと染み込ませ、たっぷりのバターで焼き上げた、サラベスらしいリッチな一品です。



＜氷屋ぴいす＞

◇「Graceful Lemon Ginger」

日本古来の品種「宝詔寿レモン」を使ったレモンゼリーとレモンジャムに、ちょっぴり大人な辛口ジンジャーの優雅な香りの織りなすハーモニーをお楽しみください。



◇「魅惑な Rum & Watermelon」

氷屋ぴいすで人気のラムレーズンにクリーミーなマスカルポーネと鳥取大栄西瓜の意外な組み合わせ。

みずみずしいスイカの甘い香りとしっかりとした大人の味わいをご堪能ください。



★「氷屋ぴいす」テイクアウト限定メニュー

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

「Passion Crème brûlée」 （※画像左）

「Peach Splash」 （※画像右）

各 1,800 円（税込）



【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 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