



ニューヨークレストラン「サラベス」
紅茶の香り豊かなパンケーキと、NY で愛されるグルメサンドウィッチが登場
「アールグレイパンケーキ」／「ルーベンサンドウィッチ」

販売期間：2023年4月1日（土）～5月28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、アールグレイの茶葉を生地に練りこんで焼き上げた「アールグレイパンケーキ」と、NY ではポピュラーなグルメサンドウィッチをサラベス流に仕上げた「ルーベンサンドウィッチ」を、4月1日（土）から5月28日（日）の期間、販売します。



「アールグレイパンケーキ」は、ベルガモットの香りをつけた伝統ある紅茶“アールグレイ”の茶葉を練り込み、丁寧に焼き上げたパンケーキに、紅茶が香るホイップクリームとサラベス自慢のフルーツブレッドから“チャンキーアップル”フレーバーを添えた、優しい甘さのパンケーキメニュー。フレッシュなラズベリー、バナナと一緒に召し上がりください。

また、「ルーベンサンドウィッチ」は、発祥のレストランオーナーの名前から付けられた、コーンビーフ、ザワークラウト、チーズを挟んで焼き上げた、アメリカでは定番のホットサンド。サラベスでは、さらに贅沢なグルメサンドウィッチに仕上げました。

さらに、NY 発プレミアムティーブランド“ハニー&サンズ”のラズベリーハーバルティーに蜂蜜とグレープフルーツを合わせたノンカフェインのフルーツティー「グレープフルーツラズベリーハーバルティー」もご用意しました。春の気まぐれな気温に合わせ、ホット、アイスをご用意しました。スペシャルメニューいずれかとセットでご注文いただくと、お得なプライスでお楽しみいただけます。

■ 「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：「アールグレイパンケーキ」 1,800 円

「ルーベンサンドウィッチ」 2,100 円

「グレープフルーツラズベリーハーバルティー」 880 円※

※「アールグレイパンケーキ」又は「ルーベンサンドウィッチ」とセットで注文いただくと、通常 880 円→550 円でお楽しみいただけます。

・期 間：2023年4月1日（土）～5月28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

■「サラバス」期間限定スペシャルメニュー

販売期間：2023年4月1日（土）～5月28日（日）

◇「アールグレイパンケーキ」

1,800円（税込）

アールグレイの茶葉を練り込んだパンケーキに、紅茶のホイップクリームとサラバスの代名詞の一つであるフルーツプレッド「チャッキーアップル」フレーバーを添えて。

ラズベリーやバナナと一緒に召し上がりください。

紅茶の香り豊かな優しい甘さのパンケーキです。



◇「ルーベンサンドウィッチ」

2,100円（税込）

ニューヨークのデリカテッセン「ルーベンズ・レストラン」のオーナーアーノルド・ルーベン（Arnold Reuben）が、有名なブロードウェイ女優に即興的に作ったと言われている、NYではポピュラーなグルメサンドウィッチ。

コーンビーフ、ザワークラウトにチーズをサンドして、表面を香ばしく、カリッと焼き上げました。



◇「グレープフルーツラズベリーハーバルティー」

880円（税込）

※スペシャルメニューとのセットの場合は550円（税込）

ハイビスカスやローズヒップ、ラズベリーの入った「ハーニー&サンズ」のラズベリーハーバルティーに、蜂蜜とグレープフルーツを合わせた華やかなノンカフェインのフルーツティー。

ホット、アイスからお選びいただけます。

※「アールグレイパンケーキ」又は「ルーベンサンドウィッチ」とセットで注文いただくと、通常880円のところ、550円でお楽しみいただけます。



【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 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