

ニューヨーク発祥の人気レストラン「サラベス」東京店 ルーフトップテラス
モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアルポップアップラウンジを期間限定オープン

LOVE THE NOW “EMOËTICON LOUNGE (エモエティコン ラウンジ)”

2017 年 4 月 1 日 (土) ～ 4 月 16 日 (日)

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の東京店は、シャンパンブランド「モエ・エ・シャンドン」の商品の一つであるロゼ アンペリアルポップアップラウンジ『LOVE THE NOW “EMOËTICON LOUNGE (エモエティコン ラウンジ)”』を、2017 年 4 月 1 日 (土) ～ 16 日 (日) の期間限定でオープンします。



今回、「サラベス」東京店ルーフトップテラスに期間限定オープンする『EMOËTICON LOUNGE』では、“LOVE THE NOW”をテーマに、ロゼ アンペリアルとの極上マリージュを楽しめる「サラベス」オリジナルのスペシャルパンケーキ『ベリーホホワイトチョコレートパンケーキ』をはじめとするメニューを提供します。

「サラベス」東京店のルーフトップテラスは、八重洲さくら通りを目前にしたロケーション。春の風を感じながら、ロゼ アンペリアルと共に、優美に咲き誇る桜の景色をお楽しみいただけます。

さらに、“EMOËTICON LOUNGE”のために、パリの老舗カフェ「カフェ・ド・フロール」のギャルソンとして世界を魅了する山下哲也氏が来日。期間限定チーフギャルソンとして、4 月 1 日 (土) ～ 5 日 (水) までの 5 日間、本場ならではの華麗なサービスを提供します。

「そこに愛溢れるモエ・エ・シャンドンがあれば、もう言葉はいらない」という、モエ・エ・シャンドンのメッセージと共に、EMOËTICON に彩られたラブ&ポップな春の陽射しあふれる甘やかな空間で、嬉々たるひと時をお過ごしください。

※実施概要につきましては次ページでご案内します。

「EMOËTICON (エモエティコン)」とは

世界共通言語として使われている「EMOJI (絵文字)」は、別名で「EMOTICON (Emotion と Icon とを掛け合わせた造語)」とも呼ばれ、海外で親しまれています。「EMOJI」は日本で誕生し、モバイルデバイスの普及とともにソーシャルメディアやメールで活用され、コミュニケーションの新しい手法として若い世代を中心に圧倒的な人気があります。その「EMOJI」と「EMOTICON」をモエ・エ・シャンドン風に文字遊びをし、「EMOËTICON (エモエティコン)」という、“MOËT”が隠された遊び心ある造語になっています。

モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアルについて

華やかな輝きを湛えたロゼ アンペリアルは、厳選されたピノ・ノワールが持つフルーティさと野イチゴのような香りを特徴とし、軽やかさとしなやかに満ち溢れた魅惑的なロゼ シャンパン。力強くまろやかでありながら、新鮮でいきいきとした果実味が感じられるその表情豊かな味わいで、食前酒からボリューム感ある肉料理、デザートまで多彩な相性を持ちます。

【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」東京店 ルーフトップテラス『EMOËTICON LOUNGE』実施概要

- ◇ 名称： EMOËTICON LOUNGE (エモエティコン ラウンジ)
- ◇ 開催期間： 2017 年 4 月 1 日 (土) ～4 月 16 日 (日)
- ◇ 開催時間： ※時間は変更になる可能性があります。
- 平日 ランチ 11:00～15:00、ディナー 17:00～22:00(L.O.)
- 土 ランチ 11:00～16:30、ディナー 17:00～22:00(L.O.)
- 日・祝 ランチ 11:00～16:30、ディナー 17:00～21:00(L.O.)
- ※山下哲也氏によるサービスは、4 月 1 日～5 日 17:00～L.O までの期間限定となります。

- ◇ 会 場： サラベス 東京店 3F ルーフトップテラス
(東京都千代田区丸の内 1-8-2 鉄鋼ビルディング南館 3F)

- ◇ 提供メニュー： ※一部抜粋、価格はすべて税込。下写真時計回り。

- | | |
|---------------------------------------------|-------------------|
| ・ モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル ミニ モエ BOTTLE (200ml) | 1,600 円 |
| ・ モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル GLASS | 900 円 |
| ・ ベリーホワイトチョコレートパンケーキ | 1,450 円 |
| ・ 2 段重ねのアミューズプレート“EMOËTICON TOWER” | 1,200 円 (※ディナーのみ) |
| モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル GLASS 付きセット | 2,000 円 (※ディナーのみ) |
| ・ 海老と蟹のスパゲッティーニ スパイシーピンクソース | 1,750 円 |

※その他、シャンパンのお供にぴったりなおつまみメニューもご用意しています。



ベリーホワイトチョコレートパンケーキ



海老と蟹のスパゲッティーニ スパイシーピンクソース



EMOËTICON TOWER



モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル



「サラベス」東京店 外観



EMOËTICON LOUNGE 3F テラス イメージ

モエ・エ・シャンドンについて

1743 年の創業以来、成功とエレガンスの象徴として愛され続けてきたモエ・エ・シャンドン。「シャンパンの魔法を世界中に」という願いのもと、洗練されたシャンパンを人々に届け、魅了してきました。モエ・エ・シャンドンは、祝福と称賛のシンボル、華やかでラグジュアリーといったシャンパンのイメージそのものを創造し、人々に定着させてきたのです。時代を超え、様々なセレブレーションシーンを彩り続けるモエ・エ・シャンドン。高い品質と豊かな泡立ち、美しく芳醇な味わいで、モエ・エ・シャンドンは 270 年にも及ぶ伝統を重んじながら技術革新を牽引し、未来へと続く持続可能なシャンパン造りを続けています。

【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。

現在はニューヨークに 10 店舗、フロリダに 1 店舗、ソウルに 1 店舗、台北に 1 店舗、日本国内に 4 店舗（新宿／品川／東京／大阪）を展開。2017 年 4 月 17 日には名古屋に東海エリア初となる店舗がオープン予定です。



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	
			(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	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)	
	大阪店	大阪市北区梅田 3-1-3	ルクア イーレ B1F	TEL.06-6147-7257
			(JR 大阪駅 直結)	
	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	
		※2017 年 4 月 17 日オープン予定		TEL. 052-566-6102

・公式 HP	http://www.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