



ニューヨーク発祥の人気レストラン「サラベス」の東京店・品川店がディナーメニューをリニューアル
ニューヨークの最新ダイニングトレンドが体感できる新メニュー6品が登場

販売開始 : 2017年4月3日(月) 東京店 17:00~、品川店 18:00~

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の東京店/品川店では、ディナーメニューうちの6品(スープ/サラダ/前菜 各1品、メイン3品)を4月3日(月)にリニューアルします。

新ディナーメニューは、ニューヨーク在住の創業者サラベス・レヴィーン監修のもと、ニューヨークの腕利きシェフによって生み出された現地の最新ダイニングトレンドを感じさせるラインナップです。



現在ニューヨークのファインダイニングシーンでは、自然志向やヘルシー志向の強まりを背景に、キヌアなどのスーパーフードを用いて、美味しさのみならず栄養価やボリューム感も重視したものや、良質な食材をシンプルに調理しながらもハーブや香辛料を駆使して香りを活かしたメニューが人気です。このたびのサラベス新ディナーメニューも、これら今のニューヨークのトレンドを感じていただけるものとなっています。

■「サラベス」東京店/品川店 新ディナーメニューの概要

・販売開始 : 2017年4月3日(月) 東京店 17:00~、品川店 18:00~

・品目数 : 6品(スープ/サラダ/前菜 各1品、メイン3品 価格は全て税込)

グリンピースヴィシソワーズ	650円
カラフル大根のサラダ	900円
真鯛とグレープフルーツのカルパッチョ	1,200円
真鯛のポワレ ハーブサバイオンとセロリのサルサ	2,000円
マスタード&マーマレードでマリネした若鶏モモ肉のロースト	1,800円
パンチェッタで包んだポークテンダーロイン ローズマリーの香り	2,000円

・販売店舗 : 「サラベス」東京店/品川店



東京店 内観

※メニュー、店舗詳細は次頁にてご確認ください。

【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

■「サラベス」東京店／品川店 新ディナーメニュー

<スープ>

グリーンピースヴァイシソワーズ 650 円

グリーンピースの甘み引き立つクリーミーな冷製スープ。
新緑の春を思わせる色と優しい味、なめらかな口当たりが魅力。



<サラダ>

カラフル大根のサラダ 900 円

シャキッとした食感を楽しめるよう、スライスした彩り大根を、
胡桃、アンチョビのバーニャカウダ風ドレッシングで和えました。
春大根は辛味がなく生で食べるのがオススメです。



<前菜>

真鯛とグレープフルーツのカルパッチョ 1,200 円

マリネした鯛に、甘酸っぱく漬けたグレープフルーツを合わせ、
サラダ仕立てにしました。ジンジャー dressing がアクセントになっています。
鯛の甘い旨みと、爽やかな柑橘の香りが絶妙にマッチングした、
みずみずしいカルパッチョです。



<メイン>

真鯛のポワレ ハーブサバイオンとセロリのサルサ 2,000 円

パリッと皮目を焼いた真鯛に、
ふわっと掻き立てたハーブ香るサバイオンソースを添えて。
様々な食感のコントラスト、香りのハーモニーが一皿に。



マスタード&マーマレードでマリネした若鶏モモ肉のロースト 1,800 円

サラベス自慢のオレンジアブリコットマーマレードでマリネした鶏モモ肉を、
柔らかくローストしました。
ハーブの効いたクスクスと一緒にどうぞ。
果物の爽やかな風味とハーブの香りが、エキゾチックな印象を与える一皿。



パンチェッタで包んだポークテンダーロイン ローズマリーの香り 2,000 円

柔らかいポークテンダーロインをローズマリーでマリネし、
パンチェッタで巻き上げました。
アジア米とパスタを炊いたピラフを添えて。



【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」で主演のメリル・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
フラフイ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)	
	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