



## 「楽天・ジャパン・オープン・テニス・チャンピオンシップス 2017」 「サラベス」ポップアップレストラン

期間：出店中～10月8日（日）

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」は、東京・有明コロシアムで10月8日（日）まで開催される「楽天・ジャパン・オープン・テニス・チャンピオンシップス2017（通称：楽天ジャパンオープン2017）」の会場エリア内に、ポップアップレストランを出店します。ポップアップレストランでは、サラベス・看板メニューの「フワフイーレンチトースト」、「クラシックエッグベネディクト」（各1,500円・税込）、各種デザートメニュー／ドリンク（各500円・税込）のほか、ここでしか楽しめないスペシャルメニューとして、アンガスビーフを焼き上げた「リブローズステーキ」（2,500円・税込、各日10食限定）を提供します。



### ■ サラベス「楽天ジャパンオープン 2017」ポップアップレストラン 出店概要

- ・期間 出店中～2017年10月8日（日）まで
- ・会場 有明コロシアム 並びに 有明テニスの森公園コート
- ・出店場所 北西エリア(西口チケットBOX周辺)  
〒135-0063 東京都江東区有明 2-2-22
- ・営業時間 10:00～最終試合開始まで
- ・販売メニュー 「フワフイーレンチトースト」 1,500円・税込  
「クラシックエッグベネディクト」 1,500円・税込  
「リブローズステーキ」 2,500円・税込／各日10食限定  
「クッキーアンドクリーム チーズケーキ」 500円・税込  
「トリプルチョコレート チョコレートプディング」 500円・税込  
「キャラメルプディング」 500円・税込  
各種ドリンク 各500円・税込

**Rakuten**  
**Japan Open**  
Tennis Championships 2017

【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](mailto: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」で主演のメルル・ストリーブ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3店舗、日本国内5店舗（新宿／品川／東京／名古屋／大阪）を展開しています。



創業者 サラベス・レヴィーン



NY アップーウエスト店



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)	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
	大阪店	大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ B1F (JR 大阪駅 直結)	TEL.06-6147-7257

・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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)