



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・名古屋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7品が登場

販売開始 : 2017年10月10日(火) 東京店・名古屋店 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7品(スープ1品、前菜3品、パスタ1品、メイン2品)を10月10日(火)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/名古屋店 新ディナーメニューの概要

・販売開始 : 2017年10月10日(火) 東京店・名古屋店 17:00~、品川店 18:00~

・品目数 : 7品(スープ1品、前菜3品、パスタ1品、メイン3品 価格は全て税別)

カリフラワー、ケール、キヌアのタブレ カシスのヴィネグレット	950円
大根のピカータ レモンバターソース ハーブとケーパーの香り	1,000円
シュリンプのレムラードソース マイクロリーフ添え	1,100円
ポロ葱のスープ リコッタチーズニョッキ	900円
烏賊とフェネルのリングイーニ レモンとニンニクの香り	1,700円
骨付きポークのソテー シラントロドレッシングと薩摩芋のフムス(2名様用)	2,700円
牛フィレ肉のロースト クリスピーオニオンとベアルネーズソーストリュフの香り(2名様用)	4,500円

・販売店舗 : 「サラベス」東京店/品川店/名古屋店

※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／名古屋店 新ディナーメニュー ※価格はすべて税別

カリフラワー、ケール、キヌアのタブレ カシスのヴィネグレット 950 円

カリフラワーを生のまま、サラダ仕立てにしました。
ドライカシス&ホワイトバルサミコドレッシングの甘さと酸味のバランスが絶妙です。



大根のピカタ レモンバターソース ハーブとケーパーの香り 1,000 円

これから旬を迎える大根をスライスし、ハーブパン粉をまとわせて
バターで香ばしく焼き上げました。
ケーパーの酸味利いたブルブランソースとの相性は抜群です。



シュリンプのレムラードソース マイクロリーフ添え 1,100 円

新鮮な海老をシンプルに召し上がっていただく一品。
レモンの酸味がきいたレムラードソースに絡めたアペタイザー。



ポロ葱のスープ リコッタチーズニョッキ 900 円

ポロ葱を餡色になるまでじっくりソテーし、野菜と鶏のスープで炊いたコンソメスープ。
ニョッキに利かせたハーブの香りとリコッタの甘さがお口に広がります。



烏賊とフェネルのリングイーニ レモンとニンニクの香り 1,700 円

烏賊を香ばしくソテーし、フェネルとレモンでパスタに仕上げました。
シンプルながら、くせになる味わい。



骨付きポークのソテー シラントロドレッシングと薩摩芋のフムス 2,700 円

骨付きポークをジューシーにソテーした、ワイルドな一品。
薩摩芋で仕上げたフムスと、シラントロドレッシングでさっぱりと。



牛フィレ肉のロースト クリスピーオニオンとベアルネーズソーストリュフの香り 4,500 円

アメリカ産のビーフテンダーロイン（240g）をブロックのまま香ばしく焼き上げました。
皮が薄くパリパリで素材の甘さを実感できる付け合せのオニオンフライが名脇役。



【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