



NYの朝食の女王「サラベス」 ルミネ新宿店、品川店、東京店限定

NYのトレンドメニュー『アボカドトースト』

2016年6月20日（月）～8月31日（水）

“ニューヨークの朝食の女王”として知られるNY発祥のレストラン「サラベス」の東京都内全店（ルミネ新宿／品川／東京）では、ニューヨークにおいて現在、食のトレンドアイテムとして話題のアボカドを使用した新作メニュー『アボカドトースト』（1,550円・税込）を6月20日（月）より販売します。



ニューヨークでは昨年よりアボカドトーストが注目を集め、すでに定着しつつありますが、最近、Instagramでトレンドになっているのが卵をトッピングしたものです。そこで、“ニューヨークの朝食の女王”サラベスが、“サラベスらしさ”をテーマに、商品開発をしたのがこちらのメニューです。“シンプル・イズ・ベスト”というサラベスのメニューコンセプトのもと、キーアイテムとなるアボカドはもちろんのこと各食材のクオリティにこだわった、味と食感、香りのバランスが絶妙な、オーナー・サラベスお墨付きの逸品に仕上がっています。

アボカドのペーストを、カリッと焼きあげた天然酵母のライ麦トーストにたっぷりトッピング。スチームした半熟卵との相性も抜群です。爽やかな苦みのケール、カラフルなトマトと塩味を利かせたオニオンのマリネを添えました。

■サラベス『アボカドトースト』販売概要

- ・価格 1,550円（税込）
- ・期間 2016年6月20日（月）～8月31日（水）
- ・店舗 ルミネ新宿店／品川店／東京店

※店舗詳細は次頁にてご確認ください。



東京店 内観

■ 「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 NY のアッ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）を展開しています。



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 (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
	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 玉城 (たまき) j-tamaki@wdi.co.jp