



春をテーマに、ほんわり桜色がキュートな期間限定パンケーキが「サラベス」に登場

『いちごのティラミスパンケーキ』

販売日：2019年3月20日（水）～4月14日（日）

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」（ルミネ新宿／品川／東京／名古屋 ※大阪は除く）では、春をテーマに、各種ベリーを使用して桜色に創作したスペシャルパンケーキ『いちごのティラミスパンケーキ』（1,450円・税別）を、3月20日（水）から4月14日（日）までの期間限定で提供します。



今回、スペシャルメニューとしてサラベスに期間限定で登場する『いちごのティラミスパンケーキ』は、春をテーマに創作したオリジナルパンケーキ。生地にメレンゲを加えることで、ふわふわの食感に仕上げたパンケーキに、ストロベリーティラミスクリーム、ラズベリーホイップ、ストロベリーソースを添えました。ストロベリーティラミスクリームは、ほのかに感じるチーズの香りとコクに、甘酸っぱい苺のフレーバーがアクセントになっており、パンケーキとの相性は抜群。ラズベリー風味のホイップクリームと、苺の果実感を生かしたストロベリーソースで味の変化をつけながらお楽しみください。

桜色に染まる特製パンケーキプレートで、春のひと時を満喫してください。

■サラベス 『いちごのティラミスパンケーキ』 販売概要

・メニュー 「いちごのティラミスパンケーキ」 1,450円（税別）

・期間 2019年3月20日（水）～4月14日（日）

・店舗 ルミネ新宿店／品川店／東京店／名古屋店

※店舗詳細は次頁にてご確認ください。大阪店では販売しません。



東京店 内観

【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릴・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4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
	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