



創業者“サラベス・レヴィーン”来日！記念メニューが楽しめる一夜限りのスペシャルイベントを開催

## サラベス ルミネ新宿店

### 『サラベス日本上陸 7 周年記念スペシャルイベント』

開催日時：2019年11月5日（火） 19：00～

ヘルシー&リッチな味わいから“ニューヨークの朝食の女王”とも称されるニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」は、2012年の日本上陸から7周年を迎えます。これを記念し、日本初上陸店であるルミネ新宿店において、『サラベス日本上陸7周年記念スペシャルイベント』（参加費用3,800円・税込、お食事・お土産付）を11月5日（火）に開催します。当イベントでは、“発酵”をテーマにした、イベント当日のみでお楽しみ頂けるスペシャルメニューの数々を、「サラベス」創業者であるサラベス・レヴィーン登壇によるトークと共に楽しみいただけます。



『サラベス日本上陸 7 周年記念スペシャルイベント』にあわせ、「サラベス」創業者である“サラベス・レヴィーン”が来日。サラベス本人が登壇し、ご来店のお客様にご挨拶するほか、「サラベス」ビジネス成功までのサクセスストーリーをトークショー形式で披露いたします。当日は本人と記念撮影のほか、フランクな会話もお楽しみいただけます。

また、日本上陸7周年を迎えるにあたり、「サラベス」の原点ともいえる朝食メニューを、“ヘルシー”にこだわり抜いてアレンジした、当日限定のスペシャルメニューをご用意。健康食を代表する発酵食品を使用し、定番の“パンケーキ”、“エッグベネディクト”をグレードアップさせたアイテムをはじめ、「酵素シロップレモネード」、「高知県産碁石茶」といったドリンクをお楽しみいただくほか、お土産として「サラベス」オリジナルクッキーをお持ち帰りいただけます。

#### ■ サラベス ルミネ新宿店『サラベス日本上陸 7 周年記念スペシャルイベント』開催概要

- ・日時：2019年11月5日（火） 18：30 受付スタート、19：00～20：45（終了予定）
- ・費用：お一人様 3,800円（税込） / 50名様限定 ※要事前申し込み / お席は相席となります。
- ・内容：
  - ・「サラベス」創業者 “サラベス・レヴィーン”トークショー
  - ・“発酵”をテーマにした当日限定のフード・ドリンクのお食事（内容は次ページをご覧ください）
  - ・「サラベス」オリジナルクッキーのお土産
- ・店舗：サラベス ルミネ新宿店  
東京都新宿区新宿 3-38-2 ルミネ 2 2F / TEL.03-5357-7535
- ・予約：専用サイト (<https://sarabeths7th.peatix.com>) より、事前申し込み制にて受付

【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)

## ■ サラバス ルミネ新宿店『サラバス日本上陸7周年記念スペシャルイベント』メニュー



### ◇ 酵素シロップレモネード

「サラバス」自家製の人気ドリンク、レモネードに酵素シロップをプラスしました。

美味しさに加え、ヘルシーな一杯は、これから始まるスペシャルなお食事のスタートにぴったりです。

### ◇ エッグベネディクト

“塩麴”を練りこんだマフィンを使用したエッグベネディクト。“北海道産浜中発酵バター”で仕上げたオランダーズソースと半熟卵を絡めてお召し上がり下さい。発酵食品の代名詞“味噌”を使ったキャロットドレッシングでこだわり野菜を和え、全体のアクセントとして“マスタードシードピクルス”を添えました。（※各日限定数にて11月11日まで販売中）

### ◇ パンケーキ

“甘酒”、“熟成みりん”を使ったスペシャルパンケーキ。コクを感じる上品な甘みと、口に広がる香りが、しっとりふわふわなパンケーキの生地と絶妙なマリァージュをもたらしています。

### ◇ 高知県産碁石茶

幻のお茶と呼ばれる高知の乳酸発酵茶。食後にご提供します。

### ◇ サラバスオリジナルクッキーのお土産

## ■ “サラバス・レヴィーン (Sarabeth Levine) ” プロフィール

1943年ニューヨーク市生まれ。

味に敏感なニューヨーカーを、常に満足させ続けるレストラン「サラバス」の創業者。

1981年ニューヨークのアップパーウエストサイドに「サラバス」を創業。家族に伝わるレシピで作るフルーツブレッド（果物の甘味をいかけ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したことで知られています。

細部にこだわり愛情を込めて作るクラシックなアメリカンテイストは、ニューヨークはもとより全米、そして世界中のグルメの心を満たしており、ペイストリーシェフ、フルーツブレッドメーカー、レストランオーナー、クックブックの著者と多くの肩書を持っています。



【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（果物の甘味をいかに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“ニューヨークの朝食の女王”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。



創業主 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 東京都新宿区新宿 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 東京都港区港南 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 東京都千代田区丸の内 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 愛知県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 大阪府大阪市北区梅田 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)