

robinet + PÉTALE

Sarabeth's

「サラベス」のヘルシー&リッチなアフタヌーンセットと共に楽しむフラワーワークショップ
サラベス 大阪店 『robinet + PETALE ワークショップ』開催

日時 : 2020年2月19日(水) 18:30~21:00

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の大阪店では、日本国内に14店舗を運営するフラワーショップ「HEAVEN DUO (ヘブンデュオ)」とのコラボレーションによるワークショップ『robinet + PETALE ワークショップ』(参加費用 6,050円・税込、ディナー付)を2月19日(水)に開催します。



「HEAVEN DUO」は、全国14店舗それぞれ異なるコンセプトで展開していますが、今回のワークショップでは、その中から「robinet + PETALE (ロビネペタル)」とのコラボレーションを実施、イタリアで「ミモザの日(国際女性デー)」とされる3月8日に向け、ミモザを使った個性的なリース作りを体験いただけます。初めての方でも丁寧にレクチャーしますので、安心して楽しみいただけます。アレンジメント体験後は「サラベス」人気のメニューが味わえるヘルシーリッチなアフタヌーンセットをお召し上がりいただき、お帰り時には「サラベス」特製焼き菓子をお土産としてプレゼントいたします。

3月8日は、国連が定める「国際女性デー」であり、イタリアでは「フェスタ・デラ・ドンナ(女性の日)」として男性が女性に日頃の感謝の気持ちを込めてミモザを贈る「ミモザの日」とされています。女性の人権に関するトピックが多く発信され、ジェンダーバランスについて考える機会も多くなった昨今。鮮やかな黄色で彩られたリースで、イタリアの素敵な文化を身近に感じてみるのはいかがでしょうか。

■サラベス 大阪店 『robinet + PETALE ワークショップ』開催概要

- ・日時 : 2020年2月19日(水) 18:30~21:00
- ・費用 : お一人様 6,050円(税込) / 12名様限定 ※要予約
- ・内容 :
 - ・ ミモザを使ったリース作りのワークショップ。 ※ハサミなどはご用意しておりますので、手ぶらでお越しください。
 - ・ 「サラベス」アフタヌーンセット
プチサイズのデザートとの盛り合わせ、マカロニ&チーズを2段のスタンドでご用意。コーヒーまたは紅茶付き
 - ・ お土産(「サラベス」特製 パウンドケーキ、クッキー)
- ・店舗 : サラベス 大阪店
(大阪市北区梅田3-1-3 ルクア イーレ B1F/TEL. 06-6147-7257)
- ・予約 : 「robinet + PETALE」店頭、またはお電話(06-6151-1218)にて受付中。
当日ワークショップ開始までに「robinet + PETALE」店頭にてお支払いをお願いします。
※申込、キャンセルの受付は3日前まで。それ以降にキャンセルの場合は花材をお引き取りいただけます。

【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

■ 「HEAVEN DUO」について

花でお客様の感性・感動・感謝の場面をお手伝いする。を企業マインドに、全国 14 店舗それぞれコンセプトの異なるフラワーショップを運営しており、ブランド・ブライダル装花、ウインドウディスプレイを手がけています。

店舗情報： robinet + PETALE (ロビネペタル) 大阪店

大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア大阪 1F

robinet + PÉTALÉ

■ 「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 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。

- ・ 公式 HP <http://www.sarabethsrestaurants.jp/>
- ・ 公式 Facebook <https://www.facebook.com/sarabethsrestaurants/>
- ・ 公式 Instagram <http://instagram.com/sarabethsjapan>
- ・ 大阪店 Facebook <https://www.facebook.com/sarabethsosaka/>
- ・ 大阪店 Instagram https://www.instagram.com/sarabeths_osaka/



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

【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