



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：2020年3月19日（木）～4月30日（木）

“ニューヨークの朝食の女王”と評されるレストラン「サラベス」の国内全店（新宿／品川／東京／名古屋／大阪）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』（1,550円・税別）を、3月19日（木）から4月30日（木）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」1,550円（税別）
- ・期間：2020年3月19日（木）～4月30日（木）
- ・店舗：ルミネ新宿店／品川店／東京店／名古屋店／大阪店
※店舗詳細は次頁にてご確認ください。



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