

Sarabeth's

夏のフルーツ“スイカ”で仕上げた爽やかなノンアルコールカクテル 「サラベス」名古屋店 『ヴァージンスイカモヒート』

販売期間：2020年7月23日（木・祝）～8月31日（月） 名古屋店限定

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の名古屋店では、夏にぴったりの爽やかなノンアルコールカクテル『スイカモヒート』（750円・税別）を、7月23日（木・祝）より、8月31日（月）までの期間・店舗限定で販売します。



『スイカモヒート』は、フレッシュのスイカをメインに、ライム、ミントを加え、ソーダで割った爽やかな味わいのノンアルコールカクテル。スイカのみずみずしく、さっぱりとした美味しさを最大限に引き出し、夏のリゾートで楽しむカクテルをイメージしてサラベス流に創作しました。ノンアルコールですので、お仕事中はもちろん、アルコールに弱い方でも、気軽にカクテル気分を楽しんでいただけます。

■サラベス 名古屋店 店舗限定スペシャルノンアルコールカクテル 販売概要

- ・メニュー ヴァージンスイカモヒート
- ・価格 750円（税別）
- ・販売開始 2020年7月23日（木・祝）～8月31日（月）
- ・店舗 サラベス 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
TEL. 052-566-6102

【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 2 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