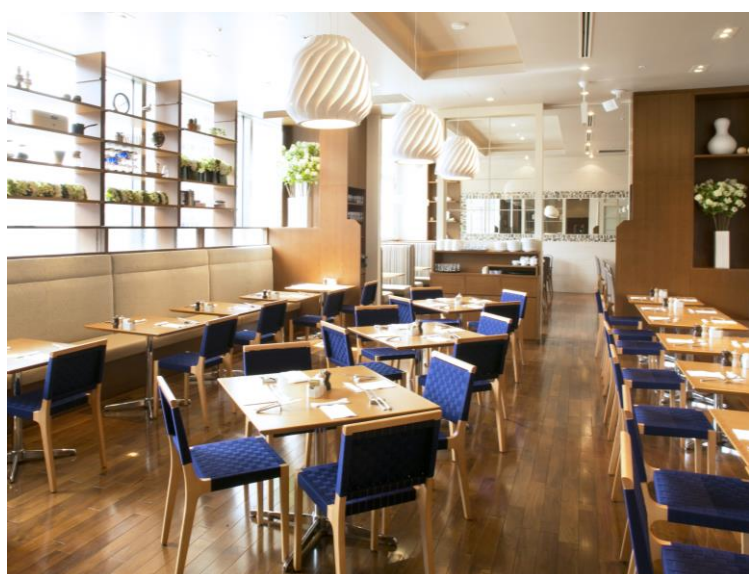




旬のりんごを使用したレモネードに、ハーニー&サンズの紅茶を合わせたスペシャルドリンク  
**「サラベス」品川店 限定ドリンク 『アップルレモネードティー』**

販売開始：2020年11月1日（金）～ 品川店限定

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の品川店では、ハーニー&サンズの紅茶をベースに、秋に旬を迎えるりんごの甘みとレモンの酸味をきかせたスペシャルドリンク『アップルレモネードティー』（ホット・アイス 各 680円・税別）を11月1日（日）より店舗限定で販売します。



『アップルレモネードティー』は、旬のりんごとレモンの甘酸っぱさが爽やかなレモネードに、ハーニー&サンズの紅茶を合わせたサラベス品川店・オリジナルのスペシャルドリンク。アイスとホットの2種類をご用意しました。

ハーニー&サンズは、1983年ニューヨーク郊外で誕生、ホット・シナモン・スパイス・ティーが人気を博し、最高品質茶葉と独自性豊かなブレンドを誇るとしての地位を確立した高級紅茶ブランドです。

秋の香りが楽しめるサラベス・オリジナルのスペシャルドリンク。甘酸っぱくさっぱりした味わいをホット、アイス、お好きな飲み方でお楽しみいただけます。心地よい空気を感じる秋のひとときを、このスペシャルドリンクとともに過ごしてください。

■サラベス 品川店 スペシャルドリンク『アップルレモネードティー』販売概要

- ・メニュー 「アップルレモネードティー」 680円（税別）
- ・販売開始 2020年11月1日（日）～
- ・店舗 サラベス 品川店  
東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F TEL. 03-6717-0931  
営業時間 10:00～22:00、土日祝 9:00～22:00（LO 21:00）  
※現在、一時的に営業時間を変更しております。



品川店 外観

【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](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 TEL.03-5357-7535  
(JR 新宿駅 南口 徒歩 1分)
  - 品川店 港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F TEL.03-6717-0931  
(JR 品川駅 港南口 徒歩 3分)
  - 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 TEL.03-6206-3551  
(JR 東京駅 八重洲北口 徒歩 2分)
  - 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  
(JR 名古屋駅 直結)
  - 大阪店 大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ B1F TEL.06-6147-7257  
(JR 大阪駅 直結)
- ・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)