

ニューヨークレストラン「サラベス」東京店
店舗内に平日ランチタイム限定のテイクアウト・デリカテッセンをオープン
「Sarabeth's Deli (サラベス デリ)」オープン

オープン日 : 2021年2月1日(月)

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の東京店では、ルーフトップテラスを有する店舗3階スペースに、デリカテッセンスタイルで注文ごとに調理する出来立てのメニューをテイクアウト提供する「Sarabeth's Deli (サラベス デリ)」を2月1日(月)にオープン、平日ランチタイム(11:30~14:00)の時間限定で営業を開始します。



「Sarabeth's Deli」で提供するのは、“温かい、もう一つの食卓 ~Live Delicatessen~”をコンセプトに、「グリルドチーズサンドウィッチ」や「ファット&フラッフィーホットドッグ」などオーダーごとにスピーディーに焼き上げるホットサンド、ホットドッグをはじめ、サラベスの看板メニュー「ベルベッティークリームトマトスープ」といった、レストランならではの拘りとデリカテッセンならではの気軽さ、利便性を兼ね備えたアイテムの数々。グリルドチーズサンドとトマトスープの組み合わせはアメリカの大定番コンビネーション。サンドをスープに浸して頬張れば、その定番たる所以がわかるはずです。気候の良い日は、フリースペースとして開放するテラスエリアで、心地よい風を感じながら食すのもおすすめです。

平日の数時間という限られた営業時間は、コロナ禍の中、無駄なく拘った食材を用いたメニューでお客様のお腹と心を満たしたいという想いと、お客様、そしてスタッフのワークスタイルの接点を切り取った結果、出された答えです。限られた時間のみ体験可能な、サラベスならではのホスピタリティが活きた、温かく、美味しさが溢れるひと時。「サラベス」のニューノーマルスタイルともいえる「Sarabeth's Deli」に、ぜひご期待ください。

■ サラベス 東京店 平日ランチタイム限定デリカテッセン「Sarabeth's Deli」オープン概要

店名 : Sarabeth's Deli (サラベス デリ)

オープン日 : 2021年2月1日(月)

営業時間 : 平日 11:30~14:00

販売アイテム : ・ベルベッティークリームトマトスープ&サンドウィッチセット 880円
サンドウィッチは「グリルドチーズサンドウィッチ」または「クリームスピナッチサンドウィッチ」からお選び下さい。
・ファット&フラッフィーホットドッグ 760円
・ベルベッティークリームトマトスープ(単品) 540円
・ドリンク各種 350円~

※価格はすべて税込

所在地 : サラベス 東京店 3階部分

東京都千代田区丸の内1-8-2 鉄鋼ビルディング 南館3F/TEL.03-6206-3551

【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

■ 「Sarabeth's Deli」 提供メニュー ※価格は税込

* FOOD ITEMS *

< ベルベッティークリームトマトスープ&サンドウィッチセット> 880 円

グリルチーズサンドとトマトスープはアメリカで子供の頃から親しまれているコンビネーションです。

スープにサンドウィッチをディップして食べるのもアメリカならではの。

サラベスで長年愛されているベルベッティークリームトマトスープとグリルチーズサンドウィッチをテイクアウト限定メニューでぜひお楽しみ下さい。

トマトスープに合わせるサンドウィッチを以下の2つよりお選びいただけます。

・「グリルドチーズサンドウィッチ」(※下画像左)

(フォークレインブレッド、グリュイエールチーズ、ベシャメル、デイル&パセリ)

・「クリームスピナッチサンドウィッチ」(※下画像右)

(フォークレインブレッド、クリームスピナッチ、マッシュルームソテー、パルメザンチーズ、アイオリ)



< ファット&フラッフィーホットドッグ > 760 円

(ハッラーブレッド、ソーセージ、オランダーズソース、オレンジアプリコットマーマレード、クリスピーシャロット、デイル&パセリ)

フレンチトーストに使用しているふわふわ食感の特製ブレッド“ハッラー”に、サラベス特製のフルーツブレッド“オレンジアプリコットマーマレード”と、肉汁たっぷりのソーセージを挟みました。甘さと塩気のコントラストが癖になるホットドッグ。



< ベルベッティークリームトマトスープ> 540 円

(トマト、クリーム、オニオン、ガーリック、デイル)

トマトの素材感を活かし、クリームでマイルドに仕上げた、酸味と甘味が絶妙な食事スープ。



* DRINK ITEMS *

< フォーフラワージュース > 540 円

4 種類のフルーツ (バナナ、オレンジ、グレナデンシロップ、パイナップル) のミックスジュース。

< レモネード > 540 円

< アップルタイザー > 350 円

< アイ스티ー > 350 円

【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4店舗（新宿／品川／東京／名古屋）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)
- ・公式 HP <http://www.sarabethsrestaurants.jp/>
- ・公式オンラインショップ <https://shop.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