



ニューヨークレストラン「サラベス」 スペシャルメニュー ジャンボマッシュルームでアレンジした、秋ならではのスペシャルエッグベネディクト

「ローストマッシュルームベネディクト」

販売期間: 2021年11月1日(月)~30日(火)

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の国内全店(ルミネ新宿/品川/東京/名古屋)では、同店看板アイテムの一つであるエッグベネディクトを、秋の味覚である茸でアレンジ、手のひら大、肉厚なジャンボマッシュルームをメインにスペシャルに仕上げた「ローストマッシュルームベネディクト」(1,750 円)を 11 月 1 日(月)~30 日(火)の期間、提供します。また、期間を合わせ、ハーニー&サンズ"ホット・シナモン・スパイス"のティーリーフをベースに数種類のスパイスを合わせ、ミルクで抽出したスペシャルドリンク「チャイティーラテ」(720 円)を販売します。



「ローストマッシュルームベネディクト」は、手のひらほどの大きさ、そして肉厚で食べ応えのあるジャンボマッシュルームに、ナッメグ香るクリームスピナッチ、薫香たつベーコン、プルプルの半熟卵とクリーミーなオランデーズソースを、トーストした自慢のマフィンにのせた、秋の旬を凝縮したかのようなスペシャルエッグベネディクト。ジャンボマッシュルームは丸ごとオーブンでローストし、味を閉じ込めるようジューシーに仕上げています。そしてマフィンの下に敷かれているのは、香ばしく焼き上げたジャガイモのガレット。これを崩して絡ませれば、香りだけでなくカリカリの食感が風味にアクセントを生み出します。 仕上げにトッピングしたミモレットチーズとエノキフリットがジャンボマッシュルームの旨味を引き立たせています。

■「サラベス」スペシャルエッグベネディクト&ドリンク 販売概要

・販売品名:「ローストマッシュルームベネディクト」 1,750円(税込)

「チャイティーラテ | 720円(税込)

·期 間: 2021年11月1日(月)~30日(火)

・販売店舗:「サラベス」ルミネ新宿店/品川店/東京店/名古屋店

※店舗詳細は次頁にてご確認いただけます。



■「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パーウェ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スプレッド(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。







代表メニュー クラシックエッグベネディクト





創業者 サラベス・レヴィ―ン

NY アッパーウェスト店

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 鉃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

(JR 名古屋駅 直結) TEL.052-566-6102

·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