



“NYの朝食の女王”「サラベス」ルミネ新宿店 スペシャルメニュー

『ピーチクランブル パンケーキ』

販売店舗：「サラベス」ルミネ新宿店

販売期間：2018年7月20日（金）～9月17日（月・祝）

“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」のルミネ新宿店では、全粒粉を使用してヘルシーに仕上げたスペシャルメニュー『ピーチクランブル パンケーキ』（1,600円・税別）を、7月20日（金）から9月17日（月・祝）までの期間限定で提供します。



今回、ルミネ新宿店にて期間限定で登場する『ピーチクランブル パンケーキ』は、パンケーキの生地にマクロビフードなどによく使われる全粒粉を用いてヘルシーに仕上げ、オリジナルシロップに漬けたピーチのコンポートをトッピングしたスペシャル・パンケーキ。アクセントにサクッとした食感が特徴のクランブルを上から散らしています。まろやかなテイストのメープルクリームソースはピーチの甘酸っぱさと相性ぴったりです。

■ **サラベス ルミネ新宿店『ピーチクランブル パンケーキ』販売概要**

- ・価格 : 1,600円（税別）
- ・販売期間 : 2018年7月20日（金）～9月17日（月・祝）
- ・店舗 : サラベス ルミネ新宿店
東京都新宿区新宿 3-38-2 ルミネ 2 2F
TEL. 03-5357-7535



【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（果物の甘味をいかけ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4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)	
	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)	
	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/>

・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