

ニューヨーク発祥の人気レストラン「サラベス」東京店 4周年記念 最新のNYトレンドが楽しめるオリジナルバーガー4種が登場

販売期間：第1弾：2019年12月2日（月）～12月15日（日）

第2弾：2019年12月16日（月）～12月29日（日）

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の東京店では、オープン4周年を記念し、アメリカ・ニューヨークの最新フードトレンドを感じられるオリジナルバーガー4品（各1,600円・税別）を、12月2日（月）から29日（日）まで、期間を2期（第1弾：12月2日～15日 メニュー2品、第2弾：12月16日～29日 メニュー2品）に分け、提供します。



今回、「サラベス」東京店のオープン4周年を記念し、店舗・期間限定で提供されるオリジナルバーガーは、いずれもニューヨーク在住の創業者“サラベス・レヴィーン（Sarabeth Levine）”監修のもと生み出された、「サラベス」らしい、ヘルシー&リッチなテイストを大切にしながら、現地の最新フードトレンドを盛り込んだラインナップとなっています。

自然志向やヘルシー志向の強いニューヨークで支持されている、美味しさのみならず栄養価やボリューム感も重視したものや、良質な野菜の持ち味を生かしたシンプルながらスタイリッシュなプレゼンテーションで演出したメニューを用意しました。

なかでも、第1弾で提供する「スパイシー豆腐 バーガー」は、肉を一切使用せず、ニューヨークでも健康食品としてニーズの高い豆腐で仕上げたパテでアレンジしたバーガーであることから、オーナー・サラベスたったの希望によりニューヨークの店舗でも同日に提供をスタートします。

◆「サラベス」東京店 4周年記念オリジナルバーガー 販売概要

- ・期 間：第1弾12月2日（月）～15日（日）
第2弾12月16日（月）～29日（日）
- ・提供時間：11:00～16:30（LO）
- ・メニュー：第1弾メニュー：「スパイシー豆腐 バーガー」 / 「マカロニ&チーズ バーガー」
第2弾メニュー：「ナチョフィッシュ バーガー」 / 「サルシッチャ バーガー」
- ・価 格：各1,600円（税別）
- ・店 舗：「サラベス」東京店
東京都千代田区丸の内1-8-2 鉄鋼ビルディング南館 2・3F / TEL. 03-6206-3551

【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」東京店 4周年記念オリジナルバーガー メニューの紹介
各 1,600 円・税別

<第1弾 12月2日（月）～15日（日）>

「スパイシー豆腐 バーガー」

フライにした豆腐を、ビネガーで酸味を付けた味噌ソースに合わせた健康志向のバーガー。

ペルー特産のイエローホットペッパーのペースト「アヒアマリージョ」を用いることで、酸味がきいたピリ辛テイストに仕上げた茗荷サラダをトッピングしました。



「マカロニ&チーズ バーガー」

自家製サルシッチャに「サラベス」のシグニチャーメニューのひとつである「マカロニ&チーズ」をトッピングしました。

チーズの濃厚でリッチなテイストと、クリスピーに揚げた茸の相性は抜群です。



<第2弾 12月16日（月）～29日（日）>

「ナチョフィッシュ バーガー」

テキス・メクス料理“ナチョス”で使用されるコーントルティーヤを粉砕して作った衣をまとわせて揚げた鱈に、メキシカントマトサルサを合わせました。



「サルシッチャ バーガー」

ハーブが香る自家製サルシッチャ（腸詰せずに作るイタリアンソーセージ）に、グリルした茄子とローストマトをトッピングしました。

世界各国の多様な食文化が集まったニューヨークならではの感性を生かした、イタリアンテイストのスペシャルバーガーです。



【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スプレッド（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 (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