

ニューヨークレストラン「サラベス」東京店

“NYの朝食の女王”とも称されるテイストをご自宅、オフィスで！ フレンチトーストをはじめ NYトレンド満載メニューのテイクアウト販売をスタート

“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」の東京店では、“NYの朝食の女王”とも称されるフレンチトーストをはじめ、ライスボウル（丼）や、ハンバーガー、サンドウィッチなど、NYの最新トレンドを盛り込んだ“ヘルシー&リッチ”な「サラベス」の味と世界観が楽しめる限定フードメニューのテイクアウトサービスを開始します。

在宅、内勤の時間が増えている昨今、気軽に楽しめるサラベスのテイストによるNYトリップ体験で、充実したお食事のひと時をお楽しみください。



ご注文は店頭または店舗へのお電話によるご予約にて承ります。また、4月30日（木）までにテイクアウトのご利用いただいたお客様にはドリンク（レモネード、コーヒー、または紅茶）をプレゼントいたします。

◆「サラベス」東京店 テイクアウトメニュー販売概要

販売店舗：「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

- メニュー：
- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| ・ フラッフィーフレンチトースト 900円 | ・ ケイジャンチキン玄米ボウル 900円 |
| ・ ペンネアマトリチャーナ 900円 | ・ オリジナルチキンカツサンド 900円 |
| ・ BKT サンドウィッチ 1,250円 | ・ パルメザン&ゴートチーズグリルサンドウィッチ 1,250円 |
| ・ サラベスグレートバーガー 1,400円 | ・ 季節野菜のガーデンサラダ 850円 |
| ・ フライドチキンサラダ 900円 | |
| ・ フォーフラワージュース 500円 | ・ レモネード 500円 |

※価格は税別、+200円でトマトスープ、+100円でコールスローとのセットにもできます。

提供時間：10:00~17:00

※営業時間の変更など、店舗オペレーションに変更が発生する可能性があります。

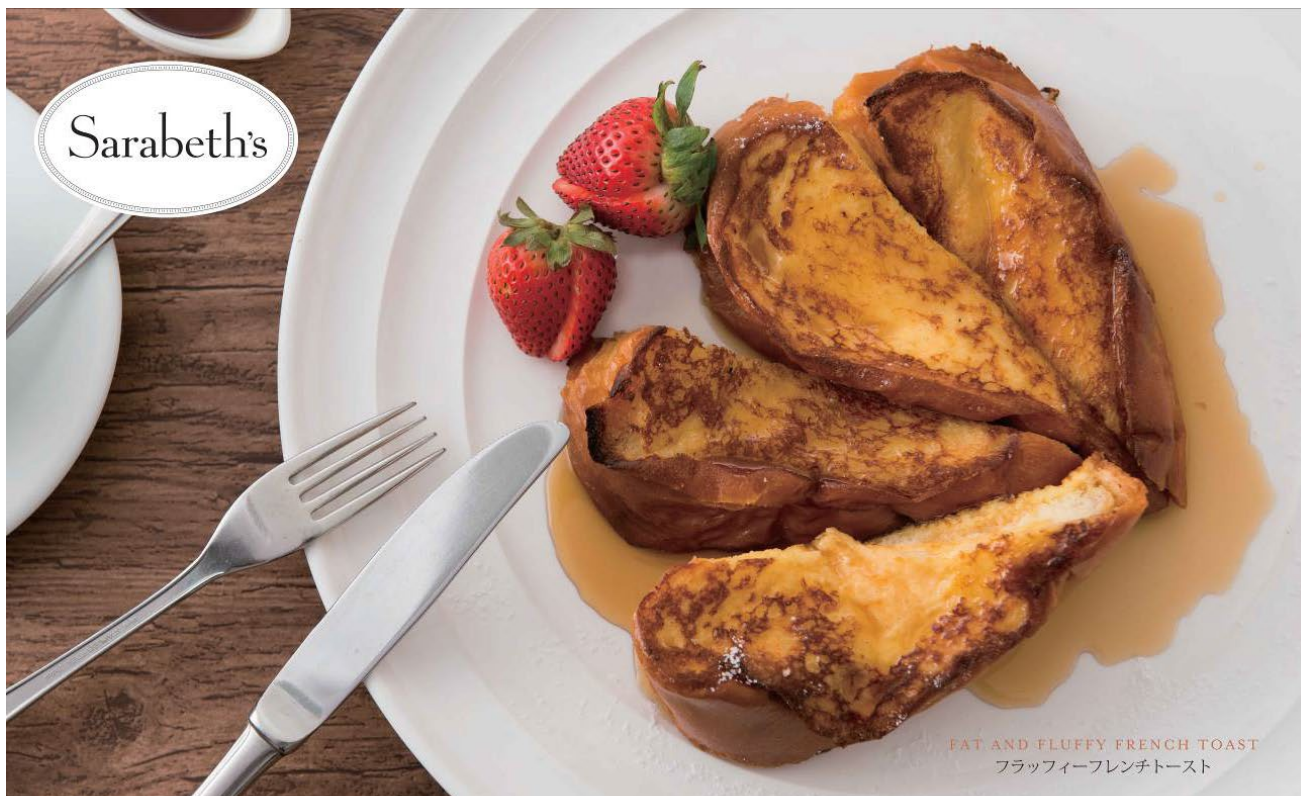
【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

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」東京店 テイクアウトメニュー

※価格は税別



FAT AND FLUFFY FRENCH TOAST
フラッフィーフレンチトースト

お持ち帰りメニュー

TAKE OUT MENU

受付時間 10:00 ~ 17:00

店頭注文またはお電話でご予約をお受付します。(TEL: 03-6206-3551)

◇4月限定 フードテイクアウトのお客様にドリンクプレゼント
(レモネード、コーヒー、または紅茶)

セットマトスープ + 200 yen セットコールスロー + 100 yen



CAJUN CHICKEN BOWL
ケイジャンチキン玄米ボウル



ORIGINAL KATSU SANDWICH
オリジナルカツサンド



PENNE AMATRICIANA
ペネアマトリチャーナ

FLUFFY FRENCH TOAST
フラッフィーフレンチトースト 900

CAJUN CHICKEN BOWL
ケイジャンチキン玄米ボウル 900

PENNE AMATRICIANA
ペネアマトリチャーナ 900

ORIGINAL KATSU SANDWICH
オリジナルチキンカツサンド 900

BKT SANDWICH
BKT サンドウィッチ 1,250

GRILLED CHEESE SANDWICH
パルメザン & ゴートチーズグリルサンドウィッチ 1,250

ONE GREAT BURGER
サラベスグレートバーガー 1,400

SARABETH'S MARKET SALAD
季節野菜のガーデンサラダ 850

FRIED CHICKEN SALAD
フライドチキンサラダ 900

FOUR FLOWER JUICE LEMONADE
フォーフラワージェース 500 レモネード 500

■ 「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