



秋の味覚“栗”を楽しむスペシャルドリンクが登場  
**「サラベス」名古屋店 限定ドリンク『パンプキンラテ』**

販売開始：2020年11月1日（金）～ 名古屋店限定

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の名古屋店では、秋に旬を迎える“カボチャ”をつかったスペシャルドリンク『パンプキンラテ』（680円・税別）を11月1日（日）より店舗限定で販売します。



『パンプキンラテ』は、エスプレッソをベースに、カボチャのピューレとミルクを加えた、秋の香りが楽しめるサラベス・オリジナルのスペシャルドリンク。ふんわりした甘みを感じられるカボチャの優しいテイストと、エスプレッソの深みのあるビターな味わいとのコントラストが大人らしさを演出します。仕上げにふたつシナモンパウダーがアクセント。カボチャの種をトッピングし、さらに秋らしさを表現しました。心地よい空気を感じる秋のひとつときを、このスペシャルドリンクとともに過ごしてください。

**■ サラベス 名古屋店 スペシャルドリンク『パンプキンラテ』販売概要**

- ・メニュー 「パンプキンラテ」680円（税別）
- ・販売開始 2020年11月1日（日）～
- ・店舗 サラベス 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  
営業時間 9:00～22:00（フード 21:00、ドリンク 21:30 LO）



名古屋店 内観

【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](mailto: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 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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)