



“NYの朝食の女王”「サラベス」
夏の果物でフルーティーに仕上げた 夏季限定メニュー

2015年7月3日（金）より販売開始

“NYの朝食の女王”と評されるレストラン「サラベス」の都内3店舗では、7月3日（金）より、夏のフルーツを使った夏季限定メニュー「マンゴーココナッツブリュレ フレンチトースト」（ルミネ新宿店限定：1450円・税込）、「ピーチクランブル パンケーキ」（代官山店・品川店限定：1450円・税込）を販売します。



マンゴーココナッツブリュレ フレンチトースト
（ルミネ新宿店 限定）



ピーチクランブル パンケーキ
（品川店・代官山店 限定）

ルミネ新宿店限定の「マンゴーココナッツブリュレ フレンチトースト」（写真・左）は、フレンチトーストの表面をブリュレにしてサクサクに仕上げ、上にマンゴーをトッピング。ココナッツシロップやサワークリームをかけると、生地ほのかな甘さとマンゴーの甘酸っぱさが引き立ち、トロピカルな味わいが口いっぱいにひろがります。

品川店・代官山店限定の「ピーチクランブル パンケーキ」（写真・右）は、マクロビフードなどによく使われる全粒粉でパンケーキをヘルシーに仕上げ、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。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。

■夏の果物でフルーティーに仕上げた サラベス 夏季限定メニュー

- ・商品： ルミネ新宿店 限定 「マンゴーココナッツブリュレ フレンチトースト」 1450円（税込）
代官山店・品川店 限定 「ピーチクランブル パンケーキ」 1450円（税込）
- ・販売： 7月3日（金）～
- ・店舗： ルミネ新宿店 / 代官山店 / 品川店

※大阪店では販売いたしません。店舗詳細は次頁にてご確認ください。

■「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NY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”な味わいから人気となり、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”と賞賛されました。多くのセレブリティを顧客に持ち、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。

アメリカではNYを中心に11店舗、日本国内では4店舗（新宿/代官山/品川/梅田）を展開しています。



創業者サラベス・レヴィーン



NY アップパー・ウエスト・サイド店



クラシックエッグベネディクト（上）
フラッフィーフレンチトースト（下）



- ・国内店舗 サラベス ルミネ新宿店（新宿区新宿 3-38-2 ルミネ新宿店 ルミネ 2 2 階 TEL.03-5357-7535）
- サラベス 代官山店（渋谷区恵比寿西 1-35-17 T-SITE Station 2 階 TEL.03-5428-6358）
- サラベス 品川店（港区港南 2-18-1 アトレ品川 4 階 TEL.03-6717-0931）
- サラベス 大阪店（大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ B1F TEL.06-6147-7257）

・サラベス公式 HP <http://www.sarabethsrestaurants.jp/>



Facebook 公式ページ

- ・サラベス ルミネ新宿店 <https://www.facebook.com/sarabethsrestaurants>
- ・サラベス 代官山店 <https://www.facebook.com/sarabethsrestaurants.daikanyama>
- ・サラベス 品川店 <https://www.facebook.com/sarabethsrestaurants.shinagawa>
- ・サラベス 大阪店 <https://www.facebook.com/sarabethsrestaurants.osaka>



Instagram 公式ページ <http://instagram.com/sarabethsjapan>（全店共通）