



ニューヨーク発祥の人気レストラン「サラベス」東京店
1周年記念プリフィクス・ディナーコース

2016年12月1日（木）～21日（水）17:00～22:00L.O.（日祝 21:00 L.O.）



ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の東京店では、2016年12月1日（木）～21日（水）の期間中、オープン1周年を記念し、特別プリフィクス・ディナーコース（スパークリングワイン/お土産付、5,000円・税込）を提供します。このディナーコースメニューは、ニューヨーク在住の創業者サラベス・レヴィーン監修のもと、ニューヨークの腕利きシェフによって生み出された、現地の最新ダイニングトレンドを感じさせるラインナップで構成されており、季節感溢れる4品に、スパークリングワイン、コーヒー/紅茶、さらには焼菓子のお土産までついたお得なコースメニューとなっています。

◆「サラベス」東京店 1周年記念 プリフィクス・ディナーコースの概要

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

販売期間：2016年12月1日（木）～21日（水）17:00～

価格：5,000円（税込）

- 内容：・スパークリングワイン
・ベルバッティークリームトマトスープ
・クランチサラダ
又は
・シュリンプケーキ
・サーモンのロースト
又は
・鹿児島産黒豚ロースのソテー
・本日のデザート
・コーヒー/紅茶
・Sarabeth's 焼菓子のお土産



営業時間：9:00～23:00（ディナータイム17:00～22:00 LO ※日曜・祝日は21:00LO）

『サラベス』について

『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 アッパー・ウェストサイドに創業。フレンチトーストやパンケーキ、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つことでも知られ、人気映画「恋するベーカリー」で主演のメル・ストリーブに調理指導したことも有名です。

現在NYに10店舗、フロリダに1店舗、東京に3店舗（東京、ルミネ新宿、アトレ品川）、大阪に1店舗、ソウル、台北に1店舗を展開しています。



創業者 サラベス・レヴィーン



NY アッパー・ウェスト店



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ffy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)		

・公式 HP <http://www.sarabethsrestaurants.jp/>

・Facebook <https://www.facebook.com/sarabethsrestaurants/>

・Instagram <http://instagram.com/sarabethsjapan>

【本件に関するお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部

担当： 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL:03-3470-5307 / FAX:03-3479-0256