



ニューヨークレストラン「サラベス」
アメリカで昔から親しまれているクラシックメニューが期間限定スペシャルとして登場
「ボストンバナナクリームパンケーキ」／「フライドチキンワッフル」

販売期間：2022年2月1日（火）～28日（月）

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の国内全店（ルミネ新宿/品川/東京/名古屋）では、期間限定スペシャルとして、アメリカのクラシックケーキ「ボストンクリームパイ」を同店看板アイテムの一つであるパンケーキでアレンジした「ボストンバナナクリームパンケーキ」と、アメリカ南部のソウルフードともいえる一品をサラベス流に仕上げた「フライドチキンワッフル」を販売します。



「ボストンバナナクリームパンケーキ」のアイデアベースとなっているボストンクリームパイは、カスタードを挟んだスポンジにチョコレートをかいた、アメリカ・ボストンで生まれのケーキ。ケーキなのにパイというミステリアスなネーミングながら、シンプルな味わいを楽しめるスイーツとしてアメリカ全土で親しまれています。サラベスでは、バナナプディングをサンドしたパンケーキに温かいチョコレートソースをたっぷりかけてお召し上がりいただくパンケーキとしてアレンジしました。アメリカンクラシックを感じさせる、どこか懐かしい甘みに、シュトロイゼルとアーモンドクロカントの食感がアクセントをもたらします。

また、「フライドチキンワッフル」は、その名の通り、フライドチキンをワッフルにのせ、バターとメープルをたっぷりかけて楽しむ、甘しょっぱい組み合わせが病みつきになる一品で、サラベス ニューヨーク店舗でも提供されている人気メニューです。今回のスペシャルでは、王道のメープルシロップに加え、ピネガーの効いたアイマリソースを用意しました。ヨーグルトでマリネすることで柔らかくジューシーな旨味を閉じ込めつつ、スパイスをかかせた衣をまわらせてサクサクに揚げたフライドチキンに、メープルシロップとアイマリソースをかけて頬張れば、その甘みと塩気のコントラストに病みつきになること必至です。

さらにスペシャルドリンク「オレンジイボス」もご用意。クランベリーと柑橘系の香りをブレンドしたカフェインフリーのハーバルティー「アフリカンオートム」をベースに、サラベスを代表するフルーツブレッドのひとつ、オレンジアプリコットマーメレードを合わせ、オレンジジュース、生姜をプラスしたホットティーで、オレンジの爽やかな香りと甘みと紅茶の相性は言わずもがな、体の芯から温まるフルーツティーです。スペシャルメニュー2品に、サラベス定番の人気スープ「ベルベッティークリームトマトスープ」と、コーヒーまたは紅茶をセットにした、おひとり様用のコースメニュー「マンスリースペシャルコース」もご用意です。

■ 「サラベス」期間限定スペシャルメニュー 販売概要

- ・販売メニュー：「ボストンバナナクリームパンケーキ」 1,750円 / 「フライドチキンワッフル」 2,100円
「オレンジイボス」 880円 / 「マンスリースペシャルコース」 3,500円
- ・期間：2022年2月1日（火）～28日（月）
- ・販売店舗：「サラベス」ルミネ新宿店／品川店／東京店／名古屋店

【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」 期間限定スペシャルメニュー

販売期間：2022年2月1日（火）～31日（月）

◇ 「ボストンバナナクリームパンケーキ」

1,750円（税込）



◇ 「フライドチキンワッフル」

2,100円（税込）



◇ 「マンスリースペシャルコース」

3,500円（税込）

ベルベッティークリームトマトスープ／フライドチキンワッフル／ボストンバナナクリームパンケーキ／コーヒーまたは紅茶
※ボストンバナナクリームパンケーキはハーフサイズとなります。

◇ 「オレンジイボス」

880円（税込）



【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」で主演のメルリ・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 4 店舗（新宿／品川／東京／名古屋）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
- ・公式 HP <http://www.sarabethsrestaurants.jp/>
- ・公式オンラインショップ <https://shop.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