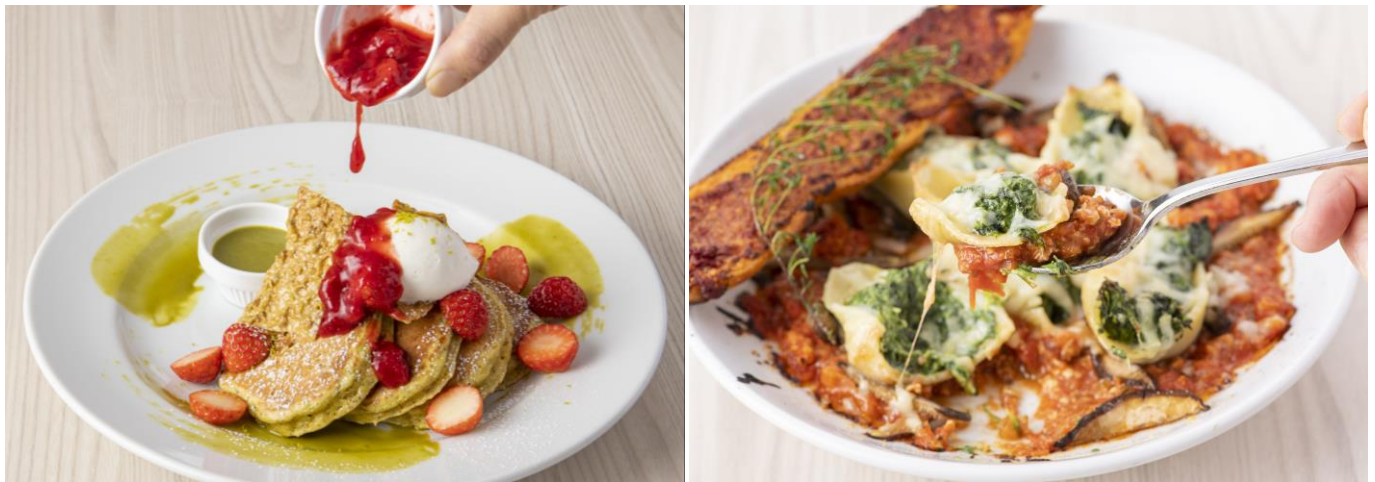




ニューヨークレストラン「サラベス」  
春の訪れを感じるパンケーキと、“ラクト・ベジタリアン”メニューが期間限定スペシャルとして登場  
**「ストロベリーピスタチオパンケーキ」／「コンキリオニのラザニア」**

販売期間：2022年3月1日（火）～31日（木）

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、苺とピスタチオで仕上げた春らしい「ストロベリーピスタチオパンケーキ」と、大豆ミートを用いて、野菜と乳製品でラザニアをアレンジした“ラクト・ベジタリアン”メニュー「コンキリオニのラザニア トマトとパルメザンのクロスティーニ」を販売します。



「ストロベリーピスタチオパンケーキ」は、苺の鮮やかな赤とピスタチオグリーンに春を感じるパンケーキ。生地にピスタチオパウダーを練りこんだ淡いグリーンふわふわパンケーキのなかには、ところどころにホワイトチョコレートが。甘い香りに包まれたパンケーキに、甘酸っぱい苺ソース、香り高い濃厚な風味のピスタチオソースをお好みでかけてお召し上がりください。

また、「コンキリオニのラザニア トマトとパルメザンのクロスティーニ」は、お肉を使用せず、野菜と乳製品のみで作った“ラクト・ベジタリアン”のラザニア。貝殻の形をした見た目もかわいいショートパスタ“コンキリオニ”にクリームスピナッチを詰め、大豆ミートで仕上げた“大豆ミートソース”を合わせました。“ヘルシー”と“美味しい”、いいとこ取りのサステナブルパスタメニューです。トマトソースとパルメザンチーズをトッピングしてカリッと焼いたクロスティーニにソースをたっぷりつけて楽しむのもおすすめです。

さらに、かわいらしいピンクカラーのスペシャルドリンク「いちごミルク甘酒スムージー」もご用意。甘酒、苺、バナナ、ヨーグルトで仕上げた、砂糖不使用、自然の甘みを生かしたナチュラルスムージーです。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：「ストロベリーピスタチオパンケーキ」 1,750 円  
「コンキリオニのラザニア トマトとパルメザンのクロスティーニ」 2,100 円  
「いちごミルク甘酒スムージー」 880 円 / 「マンスリースペシャルコース」 3,500 円
- ・期 間：2022年3月1日（火）～31日（木）
- ・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3月1日（火）～31日（木）

◇ 「ストロベリーピスタチオパンケーキ」

1,750円（税込）



◇ 「コンキリオーニのラザニア トマトとパルメザンのクロスティーニ」

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／コンキリオーニのラザニア トマトとパルメザンのクロスティーニ／  
ストロベリーピスタチオパンケーキ／コーヒーまたは紅茶  
※「ストロベリーピスタチオパンケーキ」はハーフサイズとなります。

◇ 「いちごミルク甘酒スムージー」

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 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 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)
  - 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  
(JR 名古屋駅 直結)
- ・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