

ニューヨークレストラン「サラベス」  
最新のトレンド発信はサラベスから！

**「トレスレチェスパンケーキ」／「バッファローチキンドッグ」**

販売期間：2022年8月1日（月）～9月19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、“3種のミルク”を意味するメキシコ発祥のケーキをアレンジした「トレスレチェスパンケーキ」と、ニューヨーク州バッファロー発祥の刺激的な味わいの鶏肉をホットドッグに仕立てた「バッファローチキンドッグ」を、8月1日（月）～9月19日（月）の期間、販売します。



「トレスレチェスパンケーキ」は、練乳、エバミルク、生クリーム の 3 つのミルクを染み込ませた、メキシコ発祥ながらアメリカでも定番として愛されているケーキ「トレスレチェス」からインスピレーションを得て、パンケーキで再現した一品。ミルクソースをたっぷりとパンケーキにかけて、たっぷりのマンゴーとホイップクリームをお好みでつけ、ジューツと染み出すミルクィな味わいをお楽しみください。

また、「バッファローチキンドッグ」は、ニューヨーク州バッファロー発祥の、揚げた鶏手羽をホット&スパイシーなソースで和えた料理で、ニューヨークも納得のビールのお供「バッファローウイング」をホットドッグにアレンジした一品。辛い中にも旨味を感じるスパイシーソースに、ブルーチーズソースがよいアクセントをもたらしています。カリカリに揚げた鶏皮が芳ばしさをプラスし、一口食べたらとまらない旨辛ドッグとなっています。

さらに、アガーを使ったパッションフルーツのジュレが入った爽やかなフルーツティーソーダ「パッションティーソーダ」もご用意しました。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」もごぞいます。

■ 「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：「トレスレチェスパンケーキ」 1,750 円  
「バッファローチキンドッグ」 1,950 円  
「パッションティーソーダ」 880 円 / 「マンスリースペシャルコース」 3,300 円
- ・期 間：2022年8月1日（月）～9月19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

## ■「サラベス」期間限定スペシャルメニュー

販売期間：2022年8月1日（月）～9月19日（月）

### ◇「トレスレチェスパンケーキ」1,750円（税込）

「トレスレチェス」とは「3種のミルク」という意味。「練乳」「エバミルク」「生クリーム」の3つのミルクを染み込ませたケーキです。メキシコ発祥のケーキですが、アメリカでも定番のケーキとして親しまれているトレスレチェスを、今回はパンケーキにアレンジしました。ミルクソースをたっぷりパンケーキにかけて、たっぷりのマンゴーとホイップクリームをお好みでつけて、ジュワツと染み出すミルクシーな味わいをお楽しみください。



### ◇「バッファローチキンドッグ」1,950円（税込）

「バッファローウイング」は、ニューヨーク州のエリー湖畔にあるバッファローという町のバーで誕生したといわれる料理で、揚げた鶏手羽にホット&スパイシーなソースを絡めた一品。手づかみで豪快にかぶりつくイメージのある料理ですが、サラベスでは、より食べやすくスタイリッシュにホットドッグスタイルで提供。辛い中にも旨味を感じるスパイシーソースに、アクセントとしてブルーチーズソースを加えました。かりかりに揚げた鶏皮が芳ばしさをプラスし、あと引く旨辛ドッグとなっています。



### ◇「マンズリースペシャルコース」3,300円（税込）

ベルベッティークリームトマトスープ／バッファロードッグ／トレスレチェスパンケーキ／コーヒー又は紅茶  
※「トレスレチェスパンケーキ」はハーフサイズとなります。

### ◇「パッションティーソーダ」880円（税込）

サアガーを使ったパッションフルーツのジュレが入った爽やかなフルーツティーソーダです。パッションフルーツのトロピカルな香りと甘酸っぱさが暑い夏にピッタリ。



【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・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 アップーウエスト店



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