



春の夕暮れ時をイメージしたスペシャルカクテルが登場
「サラベス」名古屋店 限定スペシャルカクテル『茜 (AKANE) 』

販売開始：2018年3月26日（月）～ 名古屋店限定

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の名古屋店では、春の夕暮れ時の空の色をイメージしたスペシャルカクテル『茜 (AKANE) 』（750円・税別）を3月26日（月）より店舗限定で販売します。



『茜 (AKANE) 』は、ほんのり香る桜のリキュールとスパークリングワインを合わせた、甘口ながらすっきりとした飲み口が魅力のサラベス・オリジナルのスペシャルカクテル。うっすらと掛かる雲が薄紫に透けるような春の夕暮れ時の茜色の空をイメージし、淡いピンク色に仕上げました。寒さから解放され、心地よい空気を感じる春のひとつきを、このスペシャルカクテルとともに過ごしてください。

■サラベス 名古屋店 スペシャルカクテル『茜 (AKANE) 』販売概要

- ・メニュー 「茜 (AKANE) 」 750円（税別）
- ・販売開始 2018年3月26日（月）～
- ・店舗 サラベス 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
営業時間 9:00～22:00（フード 21:00、ドリンク 21:30 LO）



名古屋店 内観

【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・ストリーブ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 4 店舗、日本国内 5 店舗（新宿／品川／東京／名古屋／大阪）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
	大阪店	大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ B1F (JR 大阪駅 直結)	TEL.06-6147-7257

・公式 HP <http://www.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