

「サラベス」からヘルシー&リッチな NY 最新トレンドをご紹介
対象メニューご注文でプレゼントも

『SARABETH'S NY TREND WEEK 2018』

販売期間：第1期 2018年6月4日（月）～19日（火）
第2期 2018年6月20日（水）～30日（土）

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の国内各店（ルミネ新宿／品川／東京／名古屋／大阪）では、アメリカ・ニューヨークの最新フードトレンドを感じられるスペシャルメニュー3品（各1,500円・税別）を、6月4日（月）から30日（土）まで、期間を2期（第1期：6月4日～19日 対象メニュー1品、第2期：6月20日～30日 対象メニュー2品）に分け、提供するキャンペーン『SARABETH'S NY TREND WEEK 2018』を実施します。

キャンペーン対象メニューをご注文いただいたお客様にスタンプカードを贈呈し、期間中、対象メニューのご注文で1種ごとにスタンプ1個を捺印します。スタンプ2個（対象メニュー2種分）のスタンプで、サラベス・オリジナル扇子をプレゼントします（非売品・各店先着100本、スタンプカードはサラベス国内全店でご利用いただけます）。



今回、『SARABETH'S NY TREND WEEK 2018』で提供されるメニューは、ニューヨーク在住の創業者「サラベス・レヴィーン（Sarabeth Levine）」監修のもと生み出された、「サラベス」らしい、ヘルシー&リッチなテイストを大切にしながら、現地の最新フードトレンドを盛り込んだラインナップとなっています。

自然志向やヘルシー志向の強いニューヨークで支持されている美味しさのみならず栄養価やボリューム感も重視したもののや、良質な野菜の持ち味を生かしたシンプルながら見た目に華やかなメニューを用意しました。

■サラベス『SARABETH'S NY TREND WEEK 2018』実施概要

- ・期間：第1期 6月4日（月）～19日（火）
第2期 6月20日（水）～30日（土）
- ・提供時間：各店オープン～17:00LO（品川店・名古屋店 ～17:30LO、／東京店 ～16:30LO）
- ・メニュー：第1期メニュー：「カラフルマトのコーンブルスケッタアボカドブレッド」
第2期メニュー：「ポテトワッフルとスモークサーモン リコッタチーズブレッド」
「キャロットフレンチトースト」
- ・価格：各1,500円（税別）
- ・店舗：サラベス国内各店（ルミネ新宿店／品川店／東京店／名古屋店／大阪店）
※店舗詳細は次頁にてご確認ください。

【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『SARABETH'S NY TREND WEEK 2018』メニューの紹介

第1期 6月4日（月）～19日（火）

「カラフルトマトのコーンブルスケッタアボカドスプレッド」

軽くトーストしたコーンブレッドにアボカドを合わせました。
甘いコーンと隠し味のマスタード、トマトマリネの酸味が絶妙な
バランスです。



第2期 6月20日（水）～30日（土）

「ポテトワッフルとスモークサーモン リコッタチーズスプレッド」

ポテトを練り込みさっくり焼いたワッフルに、スモークサーモンと
リコッタチーズをトッピング。
薫香が食欲を誘います。



「キャロットフレンチトースト」

人参のピューレを加えたアパレイユにサラベス特製ハッラーブレッド
を浸して焼き上げました。
サワークリームホイップやパイナップルのカードとご一緒に。



～上記キャンペーン対象メニューご注文（2個）で、サラベス・オリジナル扇子をプレゼント！～

キャンペーン対象メニューをご注文いただいたお客様にスタンプカードを贈呈、1種ご注文ごとにスタンプ1個を捺印。
計2個（対象メニュー2種分）のスタンプで、サラベス・オリジナル扇子をプレゼントします。

※非売品・各店先着100本

※スタンプカードはサラベス国内全店でご利用いただけます。



【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（果物の甘味をいかけ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
フラフイ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)	
	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)	
	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/>

・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