

ニューヨークレストラン「サラベス」品川店
5周年記念スペシャルメニュー第1弾
「シュリンプバーガー」

期間：2019年7月1日（月）～15日（月・祝）

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の品川店では、7月1日（月）～15日（月・祝）の期間中、オープン5周年を記念したスペシャルメニュー「シュリンプバーガー」（1,600円・税別）を提供します。



「シュリンプバーガー」は、セサミをまぶしてグリルした海老のパテと、ほろ苦さや軽やかな香りが特徴のケール、フェネル、ミョウガを特製バンズでサンドし、シトラスレムラードとレモンドレッシングとともに召し上がっていただく、初夏にぴったりの爽やかな味わいのバーガーです。海老のパテは粗めにミンチすることでプリッとした食感を残し、風味を存分に味わっていただけます。

7月16日（火）からはサラベス 品川店 5周年スペシャルメニュー第2弾として、この「シュリンプバーガー」とは趣を変えた、記念バーガーが登場予定です。続報をお楽しみにお待ちしております。

◆「サラベス」品川店 5周年記念スペシャルメニュー第1弾 概要

メニュー名：シュリンプバーガー

販売期間：2019年7月1日（月）～15日（月・祝）

価格：1,600円（税別）

販売店舗：サラベス品川店

東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 4階
TEL.03-6717-0931

営業時間：月～土 9:00～24:00、日・祝 9:00～23:00

※3連休（土曜含む）以上の場合は最終日のみ～23:00



【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パ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 (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