

ニューヨークレストラン「サラベス」
「サマーフェア」第 1 弾 スペシャルメニュー
「サニーシトラスパンケーキ」／「キューバサンド」

販売期間：2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 12 日（火）

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、暑い夏にぴったりの期間限定フード、ドリンクを用意する「サマーフェア」の第 1 弾メニューとして、爽やかな夏をイメージして柑橘でアレンジした「サニーシトラスパンケーキ」と、人気のホットプレスサンドをサラベス風にアレンジした「キューバサンド」を、7 月 1 日（火）から 8 月 12 日（火）の期間、販売します。



「サニーシトラスパンケーキ」は、レモンの香り広がるパンケーキに、自家製ハニーコムを混ぜ込んだハニーコムバター、レモンマスカルドポネホイップを添えたスペシャルメニュー。サクサク食感のクランチ、グレープフルーツとオレンジと一緒に食べると、さっぱりと爽やかな酸味が口に広がります。夏の陽射しを思わせるような見た目もキュートなパンケーキです。

「キューバサンド」は、外はカリッと香ばしく、中はとろけるチーズと肉の旨みが広がる、クラシックながらオリジナル感あふれるホットプレスサンド。もとはキューバからアメリカに移民した人々が、故郷の味を再現しつつ、現地の食材を取り入れて作ったのが始まりとされており、ローストポーク、ハム、チーズ、ピクルスなどの具材をパンで挟み、プレスして焼き上げますが、サラベスではじっくり熟成されたスペイン産ハモンセラノと、風味豊かな自家製スモークハムをサンドし、贅沢な味わいに仕上げました。

これらメニューに合わせるドリンクとしてお薦めなのが、ローズヒップとハイビスカスにオレンジとパッションフルーツの香りを重ねた NY 発プレミアムティーブランド「ハーニー&サンズ」のノンカフェインフルーツティーに、自家製パッションフルーツソースとオレンジジュースを合わせた「オレンジパッションティー」。果実の甘みと酸味が広がる、爽やかでトロピカルなサマードリンクです。

■ サラベス「サマーフェア」第 1 弾 スペシャルメニュー 販売概要

・販売メニュー：「サニーシトラスパンケーキ」 2,000 円

「キューバサンド」 2,400 円

「オレンジパッションティー」 880 円

・期 間：2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 12 日（火）

・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「サマーフェア」第1弾 スペシャルメニュー

販売期間：2025年7月1日（火）～8月12日（火） ※価格はいずれも税込



「サニーシトラスパンケーキ」

2,000 円



「キューバサンド」

2,400 円

「オレンジパッションティー」 880 円



■ 「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プレッド（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」で主演のメリル・ストリープに調理指導をしたことでも有名です。

日本国内においては4店舗（新宿／品川／東京／名古屋）を展開しています。

・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
	品川店	港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F	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	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	TEL.052-566-6102

・公式 HP <https://www.sarabethsrestaurants.jp/>

・公式オンラインショップ <https://store.sarabethsrestaurants.jp/>

【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