



ニューヨークレストラン「サラベス」期間限定スペシャルメニュー

「ジャンドゥーヤフレンチトースト」 「トリュフ&チーズスクランブルエッグとベイクドベーコンのサンドウィッチ」

販売期間:2025年11月5日(水)~2026年1月15日(木)

ニューヨークレストラン「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、ローストして細かく砕いたヘーゼルナッツを加えたチョコレート"ジャンドゥーヤ"を使用し、サラベスの看板メニューである「フラッフィーフレンチトースト」をアレンジした「ジャンドゥーヤフレンチトースト」と、ふわふわのスクランブルエッグで仕上げた「トリュフ&チーズスクランブルエッグとベイクドベーコンのサンドウィッチ」を、11月5日(水)から翌年1月15日(木)の期間、販売します。





「ジャンドゥーヤフレンチトースト」は、ヘーゼルナッツのプラリネペーストをあわせたジャンドゥーヤチョコレートを、ふんわりした食感と卵とバターの風味が楽しめるサラベス特製ハッラーブレッドでサンドして焼き上げたフレンチトースト。中からとろけ出る熱々のジャンドゥーヤチョコレートにはクッキーをフレーク状にしたロイヤルティーヌを加え、サクサクとした食感と香ばしい風味を心地いいアクセントにしています。たっぷりのホイップクリームとベリー、バナナ、ヘーゼルナッツのトッピングと一緒にお楽しみください。

また、セイボリーアイテムとして、ヒマラヤトリュフ、ホワイトチェダーと共にふわふわに仕上げたスクランブルエッグと、香ばしいベイクドベーコン、甘さを引き出し丁寧にソテーしたオニオンをグレインブレッドでサンドした「トリュフ&チーズスクランブルエッグとベイクドベーコンのサンドウィッチ」をご用意しました。たっぷりのポテトとともに、豪快に頬張ってお召し上がりください。

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、アッサムティーベースのロイヤルミルクティーに自家製の生キャラメルソース、きび砂糖を加えた「キャラメルロイヤルミルクティー」。キャラメルソースの香ばしく濃厚な風味に、きび砂糖の優しい甘さが楽しめる味わいとなっています。

■「サラベス」期間限定スペシャルメニュー 販売概要

・販売商品:「ジャンドゥーヤフレンチトースト」2,500円(税込)

「トリュフ&チーズスクランブルエッグとベイクドベーコンのサンドウィッチ」 2,800 円 (税込)

「キャラメルロイヤルミルクティー | 880円(税込)

・販売期間: 2025年11月5日(水)~2026年1月15日(木) ・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: 2025年11月5日(水)~2026年1月15日(木) ※価格はいずれも税込



ジャンドゥーヤフレンチトースト 2,500 円



トリュフ&チーズスクランブルエッグと ベイクドベーコンのサンドウィッチ 2,800 円

キャラメルロイヤルミルクティー 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パーウェ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スプレッド(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 鉃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