



ニューヨークレストラン「サラベス」

秋の期間限定スペシャルメニュー

「紫芋のパンケーキ」/「シュニッツェルサンド」

販売期間:2024年10月1日(火)~31日(木)

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、期間限定スペシャルとして、 秋に収穫のピークを迎える紫芋でアレンジした「紫芋のパンケーキ」と、豚肉の欧風カツレツのサンドウィッチ「シュニッツェルサンド」を、10月1日(火)から31日(木)の期間、販売します。









「紫芋のパンケーキ」は、鮮やかな色彩がハロウィンを想像させる、楽しさ満載のパンケーキ。ふわふわのバターミルクパンケーキに、甘みと風味から優しさを感じる紫芋クリームをたっぷりトッピングしました。キャラメルソースと、ホイップクリーム、バターで焼き上げたホクホクの紫芋、カリカリのチップスと、様々な食感と一緒にお楽しみください。

また、「シュニッツェルサンド」は、"ポークトーバー"にちなみ、豚肉を使ったサラベスオリジナルのサンドウィッチ。ポークトーバーとは、"ポーク(豚肉)"と"オクトーバー(10 月)"を組み合わせた造語で、農産物の豊かな実りを祝い、感謝を込めてみんなで料理を楽しむ、アメリカ中西部を中心とした地域の習慣です。ジューシーな豚フィレを、サラベスの代名詞でもあるフレンチトーストで使用しているハラーブレッドで作ったパン粉で包み、たっぷりのバターで焼き上げ、サウザンドアイランド、ザワークラウトと共にライブレッドでサンドしました。

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、自家製の生キャラメルソースを加え、香ばしく濃厚な風味にきび砂糖を加えて優しい甘さに仕上げたミルクティー「キャラメルロイヤルミルクティー」。スペシャルメニューいずれかとセットでご注文いただくと、お得なプライスでお楽しみいただけます。

■ サラベス 期間限定スペシャルメニュー 販売概要

・販売メニュー: 「紫芋のパンケーキ」 1,980 円

「シュニッツェルサンド」 2,200円

「キャラメルロイヤルミルクティー 1 880 円 ^(※)

※「紫芋のパンケーキ」又は「シュニッツェルサンド」とセットで注文いただくと、通常 880 円→600 円でお楽し

みいただけます。

·期 間: 2024年10月1日(火)~31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

【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 期間限定スペシャルメニュー

販売期間: 2024年10月1日(火)~31日(木)

◇「紫芋のパンケーキ」 1,980 円 (税込)

ふわふわのバターミルクパンケーキに、優しい甘みの紫芋クリームをたっぷりトッピング しました。

キャラメルソースと、ホイップクリーム、バターで焼き上げたホクホクの紫いも、カリカリのチップスと、様々な食感と一緒にお楽しみください。

鮮やかな色彩がハロウィンを想像させる、楽しさ満点のパンケーキです。



◇「シュニッツェルサンド」 2,200 円 (税込)

アメリカ中西部を中心とした地域に、農産物の豊かな実りを祝い、 感謝を込めてみんなで料理を楽しむ「ポークトーバー」という習慣があります。 そんなポークトーバーにちなみ、豚肉を使用して創作したオリジナルメニュー。 サラベスのフレンチトーストで使用しているハラーブレッドで作ったパン粉でジューシー な豚フィレ肉を包み、バターたっぷりで焼き上げた「シュニッツェル」を、サウザンアイランド、ザワークラウトと共にライブレッドでサンドした食べ応え抜群のサンドイッチ。



◇「キャラメルロイヤルミルクティー」 880円(税込)

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を加え、 香ばしく濃厚な風味に。

きび砂糖を加えて優しい甘さに仕上げたミルクティーです。

※「紫芋のパンケーキ」または「シュニッツェルサンド」とセットで注文いただくと、通常 880 円→600 円でお楽しみいただけます。



■「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