



ニューヨークレストラン「サラベス」東京店  
「クリスマス ディナーコース」

提供期間：2024年12月23日（月）～25日（水）  
11月1日（金）より予約受付開始

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の東京店では、12月23日（月）から25日（水）の期間、クリスマス華やかに演出する「クリスマス ディナーコース」（乾杯スパークリングワイン付）を提供、11月1日（金）より、ご予約承りを開始します。このディナーコースは、アミューズ、「ズワイガニコレクション」と名付けたスペシャルな3品からなる前菜からスタート、帆立貝のブイヤベース、牛フィレ肉のロッシェニ風といった魚・肉のメイン料理で構成した、華やかなクリスマスイベントを演出するにふさわしいフルコースとなっています。



◆ ニューヨークレストラン「サラベス」東京店 クリスマス ディナーコース 提供概要

提供店舗：サラベス 東京店

東京都千代田区丸の内1-8-2 鉄鋼ビルディング南館 2・3F / TEL.03-6206-3551

提供期間：2024年12月23日（月）～25日（水）17:00～22:00（LO 21:00）

提供価格：12,000円（税込）

コース内容：【聖夜の乾杯】スパークリングワイン（シャンドン ブリュット ※ノンアルコールもご用意しております）

【Amuse】ゴールドイーワッフル

【Appetizer】ズワイガニコレクション

（クラブケーキ / ズワイガニとリンゴ根セロリレムレードソース / ズワイガニコンソメテリーヌ）

【Fish】帆立貝のブイヤベース

【Meat】牛フィレ肉のロッシェニ風

【Dessert】ショコラテリーヌ

コーヒーまたは紅茶

予約方法：ホームページ内店舗予約ページ及び、各種予約サイトにて承ります。

ホームページ：<https://www.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

## ■ 「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・ストリーブ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。



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  
フラッフィ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
- ・公式 HP <https://www.sarabethsrestaurants.jp/>
- ・公式オンラインショップ <https://shop.sarabethsrestaurants.jp/>
- ・Facebook <https://www.facebook.com/sarabethsrestaurants/>
- ・Instagram <https://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