

「サラベス」名古屋店 期間限定フレンチトーストが登場

「ジャンドゥーヤ フレンチトースト」

販売期間：2021年1月2日（土）～31日（日）

ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」名古屋店では、1月2日（火）から31日（日）の期間中、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」（1,680円・税別）を提供します。



このたび期間限定で販売する「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ーネペーストをくわえた“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の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です。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ツを加えており、サクサクとした食感と香ばしい風味が心地いいアクセントになっています。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楽しみください。

■サラベス 名古屋店 「ジャンドゥーヤ フレンチトースト」販売概要

- ・商品：「ジャンドゥーヤ フレンチトースト」
- ・価格：1,680円（税別）
- ・期間：2021年1月2日（土）～31日（日）
- ・店舗：サラベス 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



名古屋店 内観

【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 2 店舗、日本国内 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 <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