



## ノバレーゼ、セレブが通うNYの人気イタリアン 「Serafina」の1号店をパレスビルで開業 日本での運営権を取得、多店舗展開へ

ウエディングプロデュース・レストラン運営の㈱ノバレーゼ（本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金：6億円）は、現在ニューヨーク州に8店舗\*あるピザがメインのカジュアル・イタリアンの人気店「Serafina」の、日本での運営権を取得しました。

※NY含め計10店。4月にはNYミートパッキング地区に11店舗がオープン

この度、運営会社「Serafina Restaurant Group」と契約を結び、**日本初上陸となる「Serafina NEW YORK」の1号店を、今年5月17日（木）に開業するパレスホテル東京に隣接するパレスビルの地下1階、商業施設ゾーンにオープンします。**

道路に面した皇居側の半地下（地下1階）という好立地でアクセスも良く、ホテル滞在者ほか近隣オフィスの従業員や丸の内エリアの買い物客を取り込みます。

店名は「Serafina NEW YORK 丸の内店」で、イタリア北部の料理をベースにしたニューヨーク店のレシピそのままを提供し、平均客単価は昼 1200 円、夜 5000 円を想定しています。

昼間（15:00～17:00）は香り高いエスプレッソやカプチーノ、各種紅茶などを提供するカフェとしても営業し幅広いニーズに対応します。



丸の内店では年間約2億円の売り上げを目指します。当面は都内中心部で出店を拡大し今後、国内政令指定都市での開業も視野に入れていきます。

### ■ 最高品質の小麦で作る直径 32cm・厚さ 6.4mmの窯焼き “大型薄ピザ” を

Serafina の料理は高品質の素材をシンプルに使うのが特徴です。直径 32cm のこだわりのピザにはイタリア産の中でも最も精製度の高い品質を示す 00 番（軟質小麦）を使います。

その小麦とシチリアの海塩、エクストラバージンオイル、濾過水で薄い生地を作り、トマトやキノコ、ハーブとともに専用の窯で焼き上げます。





NOVARESE

焼きあがったピザの生地は 6.4mm と薄くサクサクとした歯ごたえで、トッピングする素材の味を引き立てます。食べ進むと口の中でチーズとともに旨みが凝縮される逸品です。

メニューはピザ約 20 種類のほか、自家製パスタ 16 種、肉料理 6 種、魚料理 6 種、サラダ 6 種、サイドメニュー 5 種程度を用意する予定です。

全ての料理を本店そのままの味で提供できるよう、イタリアン専門の料理人 3 人がニューヨークで二か月間を掛けレシピを習得、開業時には現地シェフも来日します。



### ■ ダイニングには特注のピザ窯！テラスも設け開放感のある空間に

約 154 m<sup>2</sup>の店内に、46 席と 30 席の大小二つのダイニングと 16 席の屋外テラスを設けます。

メインとなるダイニングには、特注のピザ窯と調理台を設けます。トッピングから焼き上げまでピザ職人の技を目の前で楽しみながら、本国の焼き味そのまま再現したピザをお召しいただけます。

### ■ 設備を整え婚礼の二次会利用としても

また当社の主力事業である婚礼の二次会利用も見込んでいます。パレスホテルほか当社が都内 4 カ所で手掛ける挙式対象者に当レストランを案内し連動を図ります。

店内にはパーティーで必須の大型テレビや映像機材、音響設備を完備し対応します。テラス席ではスイーツビュッフェやフラワーシャワーの演出も可能です。





NOVARESE

## ■ 店舗概要

店 舗 名	Serafina NEW YORK 丸ノ内店		
住 所	東京都千代田区丸の内 1-1-1		
交 通	「大手町駅」から徒歩2分、「東京駅」丸の内北口から徒歩8分		
開 業 日	2012年5月17日(木)		
営 業 時 間	[ランチ]11:00~17:00 (L.O 16:00) [ディナー]17:00~23:00 (L.O 22:30) ※年中無休		
店 舗 面 積	154.47 m <sup>2</sup> (47坪)		
席 数	ダイニング: 23卓46席(大) / 15卓30席(小) テラス席: 5卓16席		
設 備	キッチン、ピザ窯、ドリンクカウンター、60インチスクリーン3台、映像設備、音響設備ほか		
収 容 人 数	着席92人、立食100人(テラス除く) ※結婚式の2次会・1.5次会の場合: 着席92人、立食100人(テラス除く)		
平 均 価 格	[ランチ]1200円 [ディナー]5000円 ※結婚式の2次会・1.5次会利用は5000、6000、8000円/人		
料 理 ・ 価 格 帯	ピザ	約20種	1000円~2900円
	パスタ	約16種	900円~2800円
	肉料理	約6種	1800円~2900円
	魚料理	約6種	1600円~2800円
	サラダ	約6種	800円~1800円
	前菜	約12種	800円~1900円
飲 料 ・ 価 格 帯	赤ワイン	約15種	4500円~18000円
	白ワイン	約20種	4000円~15000円
	ロゼ	2種	5000円~6500円
	シャンパン	3種	8500円、10000円、16000円
施工・店内デザイン	乃村工藝社		
初期投資額	約7400万		
年間売上目標	約2億1600万円		





## Serafina Restaurant Group について

現共同経営者である Vittorio Assaf(ヴィットリオ・アサフ)と Fabio Granato(ファビオ・グラナート)が 1995 年に、ピザをメインとしたイタリア料理店「Serafina・Fabulous・Pizza」をニューヨークで開業。



この 1 号店を皮切りに、現在は Serafina Restaurant Group として Serafina 系列(イタリア料理)の店舗をニューヨーク州に 8 店ほかペンシルベニアに 1 店、ブラジル(サンパウロ)に 1 店の計 10 店舗を構えています。

また別ブランドとして「マナナ」(メキシコ料理)、「ゲイシャ」(創作日本料理)、「ブラッスリー・コニャック」(フランス料理)の店名で各 1 店舗をニューヨークで展開しています。

計 13 店舗を展開する同社がヨーロッパやアジア太平洋地域に進出するのは、今回の「Serafina NEW YORK 丸の内店」が初めてです。

各店舗は、ハリウッドスターやスポーツ選手、ニューヨークセレブなどが足しげく利用する店として、現地メディアでも話題の店ばかりです。

Serafina 社のコンセプトは「家庭のようなくつろぎと最高の料理のコラボレーション」です。こだわりの料理に加えホームスタイルで楽しめる店内空間とサービスが特徴です。

各店ともに、地元顧客と著名人が入り交じり陽気さと活気さが混在したカジュアルな雰囲気、常に賑わっています。

### <店舗について>

1995 年:Serafina ファビュラス・ピッツァ/ニューヨーク州

1997 年:Serafina ファビュラス・グリル/ニューヨーク州

1998 年:Serafina オステリア/ニューヨーク州

2003 年:ゲイシャ(創作日本料理)/ニューヨーク州

2004 年:Serafina ブロードウェイ/ニューヨーク州

2007 年:Serafina タイムホテル店/ニューヨーク州

2008 年:ブラッスリー・コニャック(フランス料理)/ニューヨーク州

2009 年:マナナ(メキシコ料理店)/ニューヨーク州

2010 年:Serafina イースト・ハンプトン/ニューヨーク州

:Serafina サンパウロ/国外ブラジル

2011 年:Serafina フィラデルフィア/ペンシルベニア州

:Serafina ホワイト・プレーンズ/ニューヨーク州

2012 年:Serafina アッパー・ウエスト・サイド/ニューヨーク州

:Serafina ミートパッキング/ニューヨーク州 ※4 月オープン



## 会社概要

- 【社名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)  
 【住所】〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F  
 【電話】03-5524-1122(代) 【設立】2000年11月1日  
 【資本金】608,825千円(2011年12月末現在) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治  
 【従業員数】928人(パート・アルバイト含む)(2011年12月末日)  
 【売上高】2011年12月期 110億2,329万円(連結)  
 【事業内容】婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、ホテル・レストラン部門

## 事業内容

### ■ 婚礼衣裳事業

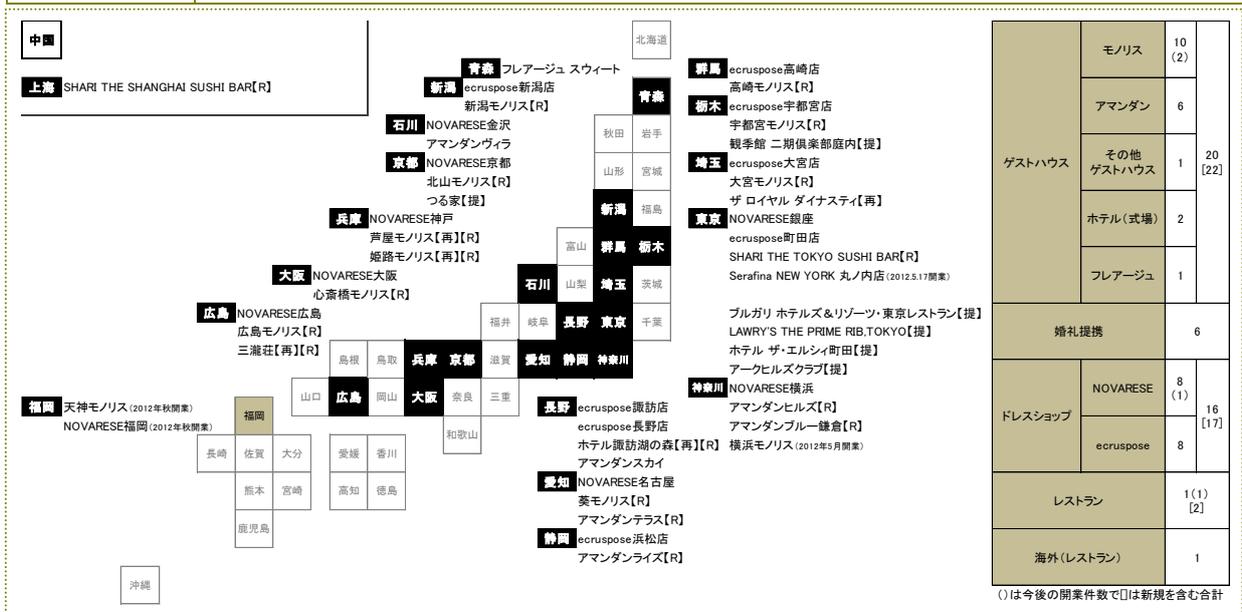
NOVARESE	取扱うドレスをイタリアブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

### ■ 婚礼プロデュース事業

モノスタイル	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
フルアージュタイプ	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた新ブランド。2011年3月に青森県に1号店を開業。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化した施設
業務提携	レストランや料亭、ホテルとの提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

### ■ ホテル・レストラン事業

ホテル事業	ホテル諏訪湖の森のホテル運営業務
レストラン事業	挙式・披露宴施設において、披露宴の婚礼飲食や宴会飲食ならびに通常の一般飲食(ランチ・ディナー)を行うレストラン事業を運営(下記【R】)



## 本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当：野原 TEL: 03-5524-1199 FAX: 03-5524-1133  
 E-mail: nohara@novarese.co.jp