

**トム・クルーズ、ディカプリオ、マドンナ、レディー・ガガなど
 セレブが通うNYの人気イタリアン さいたま新都心で本日開業
 東京・韓国に次ぐアジア 3 店目、約 220 席の最大店舗**

ウエディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金 6 億円)は、ニューヨークに本店のあるピザがメインのカジュアルイタリアンの人気店「セラフィーナ」の日本 2 号店(アジア 3 号店)を、さいたまスーパーアリーナに隣接するさいたま新都心の中核施設「けやきひろば」商業施設で本日、2014 年 4 月 15 日(火)に開業します。

NY のセラフィーナはトム・クルーズやレオナルド・ディカプリオ、マドンナ、レディー・ガガほか世界を代表するスターらが通う人気店で、「セラフィーナニューヨーク さいたま新都心店」は当社として、東京、韓国(ソウル特別市)に次ぐアジア 3 号店目です。

「けやきひろば」商業施設の 3 階と屋上のテラス部分を使い、東京店の 1.5 倍の規模となる 219 席を用意する、アジア最大店舗です。

セラフィーナの代名詞である、直径 32cm 厚さ 6.4mm の薄くて大型のピザ 18 種類(1100 円～)を特注のピザ窯で焼き上げるほか、パスタ 21 種(1200 円～)、野菜・肉・魚料理 11 種(650 円)、前菜 20 種(600 円～)など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ます。

ピザは卵やガーリック、アンチョビ、生ハムなどトッピング素材 12 種(100 円～)もあり、お客様オリジナルのピザが作れます。

価格も手ごろで、ランチはパスタのコース(サラダ・本日のパスタ・コーヒーor 紅茶)が税別 800 円で、パスタをピザにしても同 1000 円です。

場所柄お子様向けメニューもメイン(5 種)とサイドメニュー(2 種)、ドリンク(3 種)、デザート(3 種)と充実した内容です。

広い店内(112 席)を活かし東京店にはないバーカウンター(11 席)も設け、よりカジュアルな雰囲気をお楽しみいただけます。

ケヤキに囲まれたテラス席(96 席)も設けており、春や初夏の新緑、秋の紅葉は特におすすめです。当社は隣町の大宮駅近くに結婚式場「大宮モリス」を運営しています。新レストランは同会場の二次会需要も見込



名物ピザとカジュアルな店内

んでおり、店内にはパーティー用の大型テレビや映像機材、音響設備を完備し、テラス席ではスイーツビューッフェやフラワーシャワーの演出も行います。

当社は NY セラフィーナ運営の「セラフィーナ レストラン グループ」から同店の日本での運営権を取得し、2012年5月、パレスホテル東京に隣接するパレスビル(東京都千代田区丸の内)に1号店を開業しました。その後、運営権をアジア全域に拡大し、2013年7月、韓国ソウル特別市にアジア2号店を開業しています。

■ 本店で修業を積んだピザ職人の技を見ながら料理を…

セラフィーナでは、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ます。料理の特徴は高品質の素材をシンプルに使う点です。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。

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。

全ての料理をニューヨーク本店そのままの味で提供できるよう、同店で修業を積んだピザ職人をはじめとする料理人が、腕を振ります。

特にピザは店内から見えるところにピザ窯を置き、生地の形成からトッピング、焼き上げまで職人の技を目の前でお楽しみいただけます。



左から開放的なテラス、カジュアル内装ながらも個室も完備、豊富な料理とピザ(料理は丸の内店の画像)

■ レストラン概要

施設名	Serafina NEW YORK さいたま新都心店
開業日	2014年4月15日(火)
住所	〒330-0081 埼玉県さいたま市中央区新都心10番地 けやきひろば3階
交通	JRさいたま新都心駅より徒歩2分
電話	048-600-6060
営業時間	11:00~23:00、定休日:施設に準ずる
面積	敷地面積 239.58坪(店内 119.79坪+テラス 119.79坪)
駐車場	有料 270台(「けやきひろば」商業施設 B1F)

収容人数	最大着席数:店内 123 席、テラス 96 席
客単価平均	ランチ 1000 円、ディナー3500 円(税別)
見込み入客数	1 日当たり:ランチ 220 人、カフェ 80 人、ディナー170 人
初期投資額	約 1 億円
年間売上目標	約 300,000 千円
系列店	セラフィーナニューヨーク 丸の内店(東京都千代田区丸の内 1-1-1) Serafina NEW YORK Hapjeong Seoul(ソウル特別市麻浦区西橋洞 490 番地)

■ 料理概要(税別表記)

料理・価格帯	ピザ	18 種	1100 円～2900 円
	パスタ	21 種	1200 円～2900 円
	野菜・肉・魚料理	11 種	650 円～2900 円
	前菜	20 種	600 円～2200 円
	フオカッチャ	4 種	500 円～2450 円
	デザート	10 種	600 円～1600 円
飲料・価格帯	赤ワイン	25 種	3000 円～39000 円
	赤ワイングラス	3 種	800 円～1200 円
	白ワイン	21 種	3000 円～39000 円
	白ワイングラス	3 種	800 円～1200 円
	シャンパン・スパークリング	7 種	600 円～20000 円
	スパークリンググラス	3 種	600 円～1000 円
	ソフトドリンク	13 種	450 円～600 円
ランチコース	サラダ・パスタ・ドリンク 800 円、サラダ・ピザ・ドリンク 1000 円 ほか ※コースに+300 円でデザート付き、+500 円でビールほか付き		
その他コース	ディナー2900 円、パーティープラン 4000 円		

■ 本国の運営会社について

共同経営者の 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」の 1 号店をニューヨークで開業。現在 Serafina Restaurant Group として Serafina 系列(イタリア料理)の店舗をアメリカに 11 店展開しています。ともに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。

Serafina は現在、アメリカの 11 店舗のほか、日本と韓国に 1 店ずつ(ノバレーゼ運営)、インドに 1 店、アラブ首長国連邦に 1 店、ブラジルに 2 店、ロシアに 1 店あります。

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(2013年12月末) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治
 【従業員数】661人(連結)、555人(単体) ※いずれもパート・アルバイト除く(2013年12月末)
 【売上高】2013年12月期 138億9,400万円(連結)
 【事業内容】ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業
 【連結子会社】上海娜珀蕾 餐饮管理有限公司(レストラン運営)、NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)
 株式会社 MARRY MARBLE(婚礼演出映像制作)、株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)
 株式会社タイムレス(コンサルティング事業)

事業内容

■ ブライダル事業

(婚礼衣裳部門)

NOVARESE	シンプルでモダンなデザインの高級ウエディングドレスのレンタル、販売
ecruspose	華やかでキュートなデザインの上ウエディングドレスのレンタル、販売

(婚礼プロデュース部門)

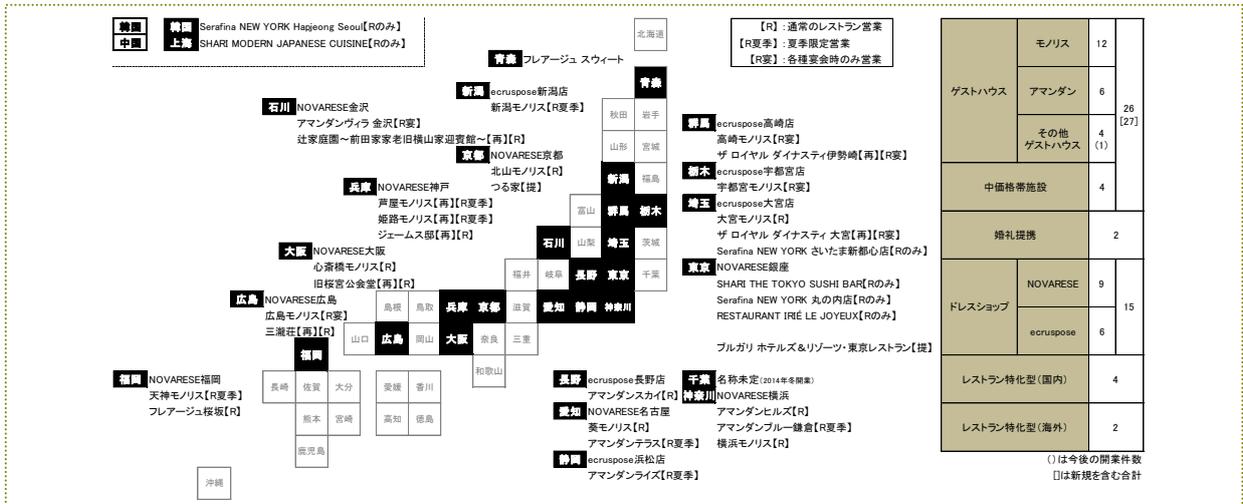
モノスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
中価格帯施設	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた中価格帯施設。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改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

(レストラン部門)

レストラン事業	休日の披露宴や平日のレストラン営業における飲食事業を運営(下記【R】)
---------	-------------------------------------

■ レストラン特化型事業

挙式・披露宴を行わないレストラン特化型の店舗を運営(下記【Rのみ】)



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