

U2 ボノ、ヒュー・ジャックマン、ジジ・ハディッドら多くのスターが通う

NYのイタリアン「セラフィーナ」の東京と埼玉店で

特大 500 グラムの T ボーンステーキと生ウニたっぷりのパスタなどが日本初上陸！

卓上でカット！フレッシュチーズがとろ〜り崩れるマルゲリータなど日本限定ピザ 3 種も

婚礼施設・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、荻野洋基社長、資本金:100 百万円)は、レディー・ガガやディカプリオ、カニエ・ウェストら、ハリウッドスターご用達のニューヨークで人気のイタリアン「セラフィーナ」の丸の内店(東京)とさいたま新都心店(埼玉)で、日本初上陸のメニューとなる 500 グラムの特大 T ボーンステーキと生ウニほか 4 種類のパスタを含む、計 14 種類の料理とドリンク 2 種をグランドメニューに新しく追加します。

新メニューは、2018 年 10 月 19 日(金)から提供開始します。

セラフィーナはニューヨーク 12 店舗を中心に世界 9 カ国 33 店舗*を有するレストランで、NY ではレディー・ガガやトム・クルーズ、レオナルド・ディカプリオ、マドンナ、U2 ボノ、ヒュー・ジャックマン、ジジ・ハディッド、ジゼル・ブンチェン、サラ・ジェシカ・パーカー、ヘイリー・ボールドウィン、ジェシカ・ビールとジャスティン・ティンバーレイク夫妻ほか世界を代表するスターらが通うレストランとして有名です。※10/16 時点

新グランドメニューの目玉は、日本では提供していなかった、NY 本店で人気の T ボーンステーキ(税込 4800 円)です。500 グラムのアメリカンサイズで、香草とニンニク、オリーブオイルでマリネして寝かせたビーフを、ゲランド産の天然塩と粗引きブラックペッパーを振りかけて香ばしくグリルする一品です。

その他、日本初上陸のメニューとして、生ウニ(北海道産メーン)をふんだんに使用したアリオ・アリオ(同 2600 円)とグアンチャーレ(豚のほほ肉の塩漬)の香りがたまらなく癖になるペンネのカルボナーラ(同 1900 円)、ブッカティーニ(穴の開いたロングパスタ)のアマトリチャーナ(同 1900 円)、3 種のチーズと粗挽き黒胡椒のスパゲティーニ(同 1500 円)がラインナップします。

さらに、日本でしか味わえない新作ピザ(3 種)とメーン(1 種)とドルチェ(1 種)が登場します。

この日本オリジナル料理の目玉は、マルゲリータの中央にフレッシュチーズの“チーズドーム”をトッピングしたピザ(同 2400 円)です。食べる前にナイフを入



上から、Tボーンステーキ、生ウニをふんだんに使用したアリオ・アリオ、卓上でチーズがとろけるムービージェニックなマルゲリータ

れると、本場イタリア産(プーリア州産)のクリーミーなチーズが、中からとろ〜りと流れ出ます。チーズのまろやかな味や舌ざわりと、トマトの爽やかな酸味が、口の中で一体になる美味しさです。ナイフを入れた瞬間はカメラ必須のムービージェニックなピザです。

これら以外にも、ランチ限定や季節メニューで提供していた前菜(1種)とメイン(1種)、リゾット(1種)が加わり、新グランドメニュー計 14 種がスタートします。料理以外にも、ドリンク(カクテル)でも、本国人気のメニュー2種が日本初上陸します国内セラフィーナのグランドメニューの刷新は、2012年5月の一号店(丸の内店)のオープン以来、初めてです。料理のほか、ドリンク(カクテル)でも、本国人気のメニュー2種が日本初上陸します。

イタリア北部の料理をベースに、セレブ愛する NY 本店の味を提供

国内 2 店舗のセラフィーナでは、ニューヨーク本店のレシピは、そのままの味を提供できるよう、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。

メニューはイタリア北部の料理を主に提供、高品質の素材をシンプルに使います。

セラフィーナの代名詞である直径 32cm のこだわりのピザは、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、ハーブとともに特注のピザ窯で焼き上げます。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。

店舗では、ピザ 22 種のほか、パスタ 25 種(1200 円〜)、野菜・肉・魚料理 16 種(650 円〜)、前菜 22 種(600 円〜)、ドルチェ 11 種(750 円〜)などを提供します。

※品数は全て、メニュー刷新後の数です



日本オリジナルの新作
「ジェノバ」(上)と「パンチェッタ」(下)



生後 10 カ月未満の柔らかなイタリア産仔牛の骨付きロース肉のカツレツ(左)とイタリアの最高品質の米と、サフランの香り、パルミジャーノチーズのコクが絡み合うリゾット

新グランドメニューの概要

カテゴリ	特長	税込	
カテゴリの「初」:日本初上陸 「新作」:日本オリジナルメニューの新作 「G」:グランドメニュー化初の料理			
初	ピザ	ブッラータ&プロシュート …18カ月熟成のバルマ産プロシュートとイタリア(プーリア州産)直輸入のフレッシュチーズ「ブッラータ」をちらしたトマトベースのピザ。チーズのまろやかさとトマトの酸味、プロシュートの塩気が絶妙で、NY本店の一押し	2,600
	パスタ	スパゲティニー・アイ・リッチ・ディ・マーレ …生ウニをふんだんに使用したセラフィーナ特製のアーリオ・オーリオ。仕上げにすりおろすレモンの爽やかな酸味がアクセントとしてキラリッ	2,600
		ペンネ・アツラ・カルボナーラ …グアンチャーレ(豚のほほ肉の塩漬け)の香りがたまらなく癖になるカルボナーラ。仕上げに上からペコリーノチーズを	1,900
		ブッカティニー・アツラ・マトリチャーナ …グアンチャーレの香りがたまらない、トマトソースのブッカティニー(穴の開いたロングパスタ)	1,900
	スパゲティニー・カッチョ・エ・ペペ …3種類のチーズ(パルミジャーノ・グラナパダーノ・ペコリーノ)と粗挽き黒胡椒のスパゲティニー	1,500	
メイン	ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ …肉質の良いアメリカ産の赤身をTボーンステーキで。香草、ニンニク、オリーブオイルでマリネして寝かせた肉を、ゲランド産の天然塩と粗引きブラックペッパーを振りかけて香ばしくグリル。2人でも満足感のあるボリューム	4,800	
新作	ピザ	ジェノバ …自家製ジェノベーゼソースのバジルの風味とサルシッチャのマリアージュが抜群。ミニトマトの酸味とモッツアレラの絶妙なバランスを	1,900
		パンチェッタ …パンチェッタ(豚ばら肉の塩漬け)の旨みと程よい塩気に、リコッタチーズとモッツアレラのダブルチーズが癖になる、トマトソースベースのピザ	1,900
		ブッラータ …マルゲリータの中央に、イタリア(プーリア州産)直輸入のフレッシュチーズ「ブッラータ」の“チーズドーム”をトッピング。ご自身でチーズカット&とろけるチーズを絡めて是非。ムービージェニックな一品	2,400
	メイン	コストレッタ・アツラ・ミラネーゼ …生後10カ月未満の柔らかなイタリア産仔牛の骨付きロース肉にパルミジャーノとパン粉をつけて、バターとオリーブオイルでゆっくり焼き上げた、風味豊かで柔らかいミラノ風カツレツ。ボリュームがあってもペロリといける美味しさ	4,800
	ドルチェ	スフォリアテッラ …薄く何層にも重ねたパリパリの小麦粉ベースの生地にはリコッタチーズとドライフルーツ(オレンジ・アプリコット・クランベリー・イチジク・ブドウ・マンゴー)を詰め込んだ、貝の形をしたナポリの伝統焼き菓子	900
G	前菜	カルパッチョ・ディ・ペッシェ・フレスコ …季節の鮮魚を、爽やかな香りの柑橘のドレッシングとゲランド産の天然塩でいただく、魚本来の味を引き出す一品	1,500
	メイン	アニエロ・アツラ・グリリア …オーストラリア産仔羊のグリル。香草とニンニク、オリーブオイルでマリネして、香ばしく焼き上げた肉好きにはたまらない一品	2,700
	リゾット	リゾット・アット・ザッフェラーノ …高品質なお米の産地で有名な、ピエモンテ州ヴェルチェッリで栽培される、イタリアでも最高品質と人気のお米「カルナローリ」を使用。香りが豊かで、程良い粘り気があり、サフランの香りとお米とパルミジャーノチーズのコク、米が絡み合うクリーミーなリゾット。柔らかくローストした鶏もも肉を添えて	2,200
初	カクテル	ニューヨークサワー …アメリカの禁酒法時代にニューヨークで人気を博したカクテルの1つで、いまNYで再びブームに	950
		リモンチェットクローラー …レモンのリキュールを使用した甘酸っぱいカクテル	950



「カルパッチョ・ディ・ペッシェ・フレスコ」(左)、ナポリの伝統焼き菓子「スフォリアテツラ」(右)



特注の窯(左)で焼き上げる名物のピザは直径 32cm、厚さ 6mm
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る

セラフィーナの店舗概要

施設名	Serafina NEW YORK 丸の内店	Serafina NEW YORK さいたま新都心店
住所	東京都千代田区丸の内 1-1-1	埼玉県さいたま市中央区新都心 10 けやきひろば 3 階
交通	大手町駅から徒歩 2 分	さいたま新都心駅から徒歩 2 分
電話番号	050-5212-7575	050-5212-7576
営業時間	11:00~23:00、年中無休	11:00~23:00、年中無休
席数	店内 76 席、テラス 16 席	店内 123 席、テラス 96 席
開業日	2012 年 5 月 17 日(木)	2014 年 4 月 15 日(火)

会社概要

所在地	東京都中央区銀座 1-8-14	売上高	163 億 5,661 万円(連結、2017.12)
従業員数	1,966 人(連結)、1,690 人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2017 年 12 月末)		

店舗数

婚礼施設 運営数	婚礼施設 提携数	ドレスショップ 運営数	レストラン 国内運営数	レストラン 海外運営数
30 施設	1 施設	19 店舗	4 店舗	1 店舗

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井 TEL.03-5524-2299 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp