

## “イチゴマニア”へ贈るメニュー

### イチゴのパスタやピザなど前菜からメインまで

#### イチゴづくしの本格イタリアン7品

#### 「セラフィーナ」全3店舗で期間限定販売

レストラン運営の(株)ノバレーゼ(東京、東証スタンダード上場)は、ニューヨークの人気イタリアン「セラフィーナ」の国内3店舗で、イチゴを使ったイタリアン7品を期間限定販売します。「セラフィーナ」は、ガガやマドンナ、ディカプリオら海外セレブが通う店と知られ、東京に2店舗(丸の内、赤坂)と埼玉に1店舗(新都心)あります。

今回、パスタやピザなど前菜からドルチェまでイチゴを使った本格イタリアン5皿を用意するほか、イチゴのカクテル2種(ノンアルコール1種)を提供します。

イチゴは、糖度の高い栃木県産「しもつけ貴婦人」を使用します。

販売期間は、丸の内店とさいたま新都心店が3月3日(月)～5月31日(土)予定で、赤坂店が3月17日(月)～5月31日(土)予定です。



前菜からメインまで、まるでイチゴの伊・フルコース！

### “イチゴマニア”も大満足！イチゴをたっぷり使ったパスタやピザ提供！

“イチゴマニア”にオススメしたいのが、イチゴを使ったパスタとピザです。

「苺とプロシュート、モッツアレラの冷製フェデーリーニ」(税込1870円)は、イチゴの甘酸っぱさと生ハムの塩味、モッツアレラのやわらかな甘みがクセになる、新感覚の冷製パスタです。南イタリアの伝統的甘味料「ヴァインコット」のイチジクソースをお皿に引いています。パスタの具材をソースに絡めると、イチゴのジューシーな甘みとイチジクの華やかな香りが重なり合い、濃厚な甘みとコクを楽しめます。

直径32cm、厚さ6.4mmの大きくて薄いピザ「苺とヌッテラチョコレートのピッツア」(同2145円)は、イタリア生まれのチョコレートペースト「ヌッテラ」とイチゴ風味のマスカルポーネ、イチゴやブルーベリー、ブラックベリーなどベリー4種をピザ生地のにのせて焼き上げます。特注の石窯を430度に熱し、2分間で焼き上げる生地はサクサクとした食感で、デザート感覚で食べられる一皿です。



左)「苺とプロシュート、モッツアレラの冷製フェデーリーニ」、右)「苺とヌッテラチョコレートのピッツア」

その他、イチゴの前菜も提供します。「ブッラータベリー」(同 2530 円)は、イチゴなどベリー4種をイタリア産のブッラータチーズと合わせます。ベリーやバルサミコ酢の果実由来の酸味と、濃厚な味わいのチーズのコントラストを楽しめます。

### イチゴメニューの王道！本格イタリアンが考案するイチゴデザートとドリンク

イチゴメニューの王道である、デザートとドリンクは、それぞれ2種提供します。

デザートのイチオシは、「苺とエスプレッソのティラミス」(同 1220 円)です。セラフィーナの定番人気のティラミスを、フレッシュなイチゴと組み合わせました。食べると濃厚なマスカルポーネがイチゴの酸味とマッチし、スポンジに染み込ませた挽きたての香ばしいエスプレッソの香りが鼻から抜けます。



「苺ティラミス」

イタリアの空気を存分に味わいたい方には、「クロスタティーナ」(同 1100 円)がオススメです。一口サイズのタルトに、フランボワーズのクリームとイチゴを詰めた、イタリア伝統の味を楽しめます。

ドリンクは、イチゴのカクテルとノンアルコールカクテルを用意します。ピューレ状にしたイチゴをスパークリングワインと合わせた「苺のスプリッツァー」(同 990 円)は、スパークリングワインの軽やかさと、イチゴの酸味がマッチしたさっぱりとしたカクテルです。

イチゴピューレにレモンシロップとウーロン茶を合わせたノンアルコールカクテル「ルビーエイジア」(同 880 円)は、果実の豊潤な香りのあとに、ウーロン茶のほのかな苦みが加わり、フルーティーでさわやかな味わいが口に残ります。



左)「苺のスプリッツァー」、右)「ルビーエイジア」

### 完熟イチゴと濃厚チーズの組み合わせが斬新なイタリアンを！

今回のメニューで使用するイチゴは、栃木県産のとちおとめブランド「しもつけ貴婦人」です。イチゴは収穫後に熟するのが一般的ですが、「しもつけ貴婦人」は収穫前に完熟させることで糖度を極限まで上げています。甘さと香りが豊かで、イタリア料理にかかせないチーズとの相性も良いイチゴです。

この完熟イチゴを主菜からメインまで大胆に使うことで、今までにない新たなイタリアンを提供します。

## ハリウッドスターらセレブが愛する名物ピザは生地にこだわり

「セラフィーナ」は、ニューヨークに本店を構える人気イタリアンです。本国では、ガガやマドンナ、ディカプリオ、ヒルトン姉妹ら 海外セレブが通う店として知られます。国内には、東京・丸の内と埼玉・さいたま新都心に 2 店舗を構え、2025 年 3 月 17 日(月)には東京・赤坂に新店を開業します。

店の代名詞であるクリスピーなピザは、直径 32cm、厚さ 6.4mm の大きくて薄いのが特徴で、贅沢な“トリュフピザ”など約 20 種類 を用意します。

特注の石窯を 430 度に熱し、2 分間で焼き上げる生地は、サクサクとした食感を生みます。

そのこだわりの生地は、イタリア産の中でも最も精製度の高い品質を示す 00 番の小麦(軟質小麦)を使い、海塩、エクストラバージンオイル、濾過水でこねあげます。

店内には、生地の形成からトッピング、焼き上げまで、ピザ職人の技を目の前で楽しめる席も設けま

す。ピザのほか、パスタ(25 種)や肉・魚のメイン料理(10 種)、前菜・サラダ(21 種)、ドルチェ(10 種)など、北イタリアの料理をベースにしたニューヨーク本店のレシピそのままを提供しています。



## アル・パチーノやアン・ハサウェイが好んで食べた一皿も

各店では海外セレブがニューヨークで愛した一皿も提供します。例えば新店の赤坂店や、丸の内店では、名優のアル・パチーノや俳優のアン・ハサウェイ、キム・カーダシアンが好んで食べる一皿を提供します。

アル・パチーノは、唐辛子とニンニクをガツンと効かせたパスタの王道であるペペロンチーノ「スパゲッティーニ・アーリオ・エ・オリオ“アルパチーノ”」(同 1595 円)がお気に入り、彼が好んで食べたことから料理名にその名前を入れました。

アン・ハサウェイが推すのは、フォカッチャ「ディ・ソフィア」(同 2695 円)で、希少な山羊のチーズ(ロビオラ)を極薄のピザでサンドします。仕上げに回しかけた白トリュフのオイルの香りと、クリスピーなピザ生地のサクサク食感が病みつきになります。

キム・カーダシアンは、爽やかな酸味のレモンクリームショートパスタ「ファルファッレ・アル・リモンチェッロ」(同 2035 円)をチョイス。リボン状のショートパスタと、プリプリのエビが口の中で踊ります。



左)アル・パチーノの愛した王道ペペロンチーノ「スパゲッティーニ・アーリオ・エ・オリオ“アルパチーノ”」  
右)アン・ハサウェイのお気に入りのフォカッチャ「ディ・ソフィア」

**フェア実施概要**

実施店舗	Serafina NEW YORK 赤坂店(セラフィーナニューヨーク 赤坂店)	
	住所) 東京都港区赤坂 3-2-6 アパ赤坂中央ビル 1階	電話) 03-6230-8991
	Serafina NEW YORK 東京・丸の内店(セラフィーナニューヨーク 丸の内店)	
	住所) 東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスビル B1F	電話) 050-3145-9200
	Serafina NEW YORK さいたま新都心店(セラフィーナニューヨーク さいたま新都心店)	
	住所) 埼玉県さいたま市中央区新都心 10 けやきひろば 3F	電話) 050-3145-9368
開催期間	2025年3月3日(月)～5月31日(土) ※赤坂店のみ3月17日(月)～5月31日(土) ※イチゴの仕入れ状況によっては、予定より早くフェア終了となる場合がございます	
運営会社	(株)プロスダイニング(ノバレーゼ 100%出資子会社)	

**会社概要**

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE Inc. ※東証スタンダード市場上場		
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)	創立	2000年11月1日
資本金	100百万円 (2024年12月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
従業員数	2470人(連結)、1926(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2024年12月末)		
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		
	国内		海外
婚礼施設運営	ドレスショップ	レストラン	フォトウェディングとスパ運営事業
38施設	26店舗	10店舗	1店舗

※国内の施設数は開業予定も含まれます

**<報道各位からの問い合わせ先>**

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299

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