



**トム・クルーズ、ディカプリオ、マドンナ、レディー・ガガ…
セレブが愛する NY 本店のメニューや日本独自料理も
黒トリュフのピザなどバレンタイン 1 日限定コース**

ウエディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノヴァレーゼ(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、セレブが通うニューヨークの人気イタリアンの日本(アジア)1号店「セラフィーナニューヨーク 丸の内店」で、2013年2月14日(木)のバレンタインの夜しか提供しない1日限りのコース料理をご用意します。

ディナー「バレンタインメニュー」は、ニューヨーク本店で修業を積んだ料理長、渡辺ム玄(わたなべむげん)が、本店の味を引き継いだ料理に加え、日本人向けのオリジナル料理を新たに考案、全6品を提供します。

コース一品目はNY本店の名物トリュフピザ「タルトゥーフォ ネーロ」です。イタリア産の最も精製度の高い軟質小麦で作る生地に黒トリュフとチーズをのせ窯で焼きあげたあと、白トリュフのオイルをふんだんにまわしかけた香り高いピザをお楽しみいただけます。

直径32cmと大型ですが、厚さ6.4mmと薄くサクサクとした歯ごたえが特長で、トリュフの高貴な香りを楽しみながら、あっさりとお召しいただけます。

その他、キャビアやオマール海老、国産の牛ロースなど贅沢な食材を使い、前菜、魚、肉料理、デザート、ハート形のラテアートがかわいいカプチーノの全6品で構成、税込5000円のリーズナブルな価格で提供します。



名物のトリュフピザ
「タルトゥーフォ ネーロ」

コース名	バレンタインメニュー
税込価格	5000円
提供日	2013年2月14日(木)
料理内容 ※は日本オリジナル	タルトゥーフォ ネーロ
	ズッキーニで巻いた鮪と帆立貝のカネロニ仕立て キャビア添え ※
	オマール海老の自家製ラビオリ 旨みたっぷりロブスターソースで
	牛ロース肉のタリアータ アンディーヴとルッコラ添え イチジクのヴァインコットソース ※
	セラフィーナ特製ティラミスとベリーを包み込んだトリュフチョコレート ※
	ハート型のカプチーノ

お食事はご予約をおすすめしております



NOVARESE

「セラフィーナニューヨーク 丸の内店」の特徴

「セラフィーナニューヨーク 丸の内店」は、ニューヨークを中心に 11 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 (セラフィーナ)」の日本(アジア)1号店として、昨年5月に開業。

トム・クルーズやレオナルド・ディカプリオ、マドンナほか世界を代表するスター達が通う「Serafina」ニューヨーク本店のレシピそのままを提供し、人気を集めています。



■ 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

セラフィーナでは、イタリア北部の料理をベースにしたメニューをご用意しています。

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絡む逸品です。

ピザ約 20 種類のほか、自家製パスタ・リゾット 17 種、肉料理 5 種、魚料理 4 種、サラダ 6 種、サイドメニュー 4 種程度を随時、用意しています。

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。

平均客単価は昼 1200 円、夜 5000 円程度です。

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カ月間をかけレシピを習得、料理長の渡辺ム玄もその一人です。





■ 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 m²の店内に、48 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ています。

メインとなるダイニングには、特注のピザ窯と調理台を置き、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

当社の主力事業である婚礼の二次会利用も見込んでおり、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ています。

■ 店舗概要

店 舗 名	セラフィーナニューヨーク 丸の内店		
ホームページ	http://www.serafina-marunouchi.jp/		
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		
電 話	03-5220-5522		
開 業 日	2012 年 5 月 17 日(木) ※年中無休		
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)		
席 数	ダイニング:24 卓 48 席(大) / 15 卓 30 席(小)、テラス 席:6 卓 20 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・音響設備ほか		
収 容 人 数	着席 94 人、立食 100 人(テラス除く)		
平 均 価 格	[ランチ]1200 円 [ディナー] 4000 円		
料理・価格帯	ピザ	17 種	900 円~2600 円
	パスタ・リゾット	21 種	900 円~2700 円
	肉料理	4 種	1800 円~2800 円
	魚料理	3 種	2000 円~2500 円
	サラダ	7 種	600 円~1800 円
	前菜	12 種	600 円~2200 円
	サイドメニュー	5 種	650 円
飲料・価格帯	デザート	11 種	600 円~1600 円
	赤ワイン	20 種	2900 円~80000 円
	白ワイン	17 種	2900 円~14000 円
	シャンパン	6 種	5500 円~45000 円
	ソフトドリンク	12 種	450 円、500 円、600 円
ランチメニュー	■ピザ・パスタ・リゾットの全 5 種(1200 円、1400 円、1700 円) サラダ・コーヒー又は紅茶付き ■コースは 3900 円~から承ります		



NOVARESE

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】1,038人(パート・アルバイト含む)(2012年6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

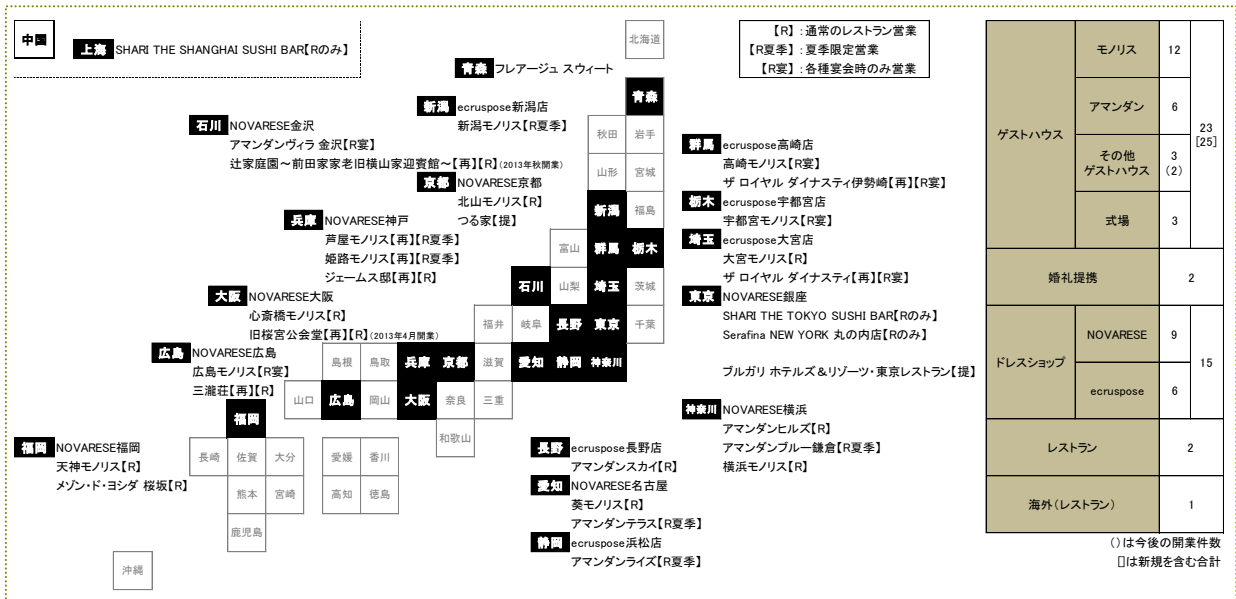
NOVARESE	取扱うドレスをイタリアブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

■ 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】)
フレアージュタイプ	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