

**世界9カ国で展開！ハリウッドスター通うNYの人気イタリアン「セラフィーナ」
初のおせちを発売、銀座の和食店とコラボ
「和」と「伊」の二段重、飽きのこない和洋39品の特製料理**

レストラン・ブライダル運営の(株)ノバレーゼ(東京都中央区、荻野洋基社長、資本金100百万円)は、レディー・ガガやカニエ・ウェストらハリウッドスターが通うニューヨークの人気イタリアン「セラフィーナ」初のおせちを、発売します。今回の「おせち」のために料理を考案する力を入れようで、通常のメニューにはないものを提供します。

銀座の和食店との共同企画で、一段目(上段)にセラフィーナの創作イタリアン19品を、二段目(下段)に本格派のおせち20品を詰め合わせた2段重ねにします。

冷凍ではなく、冷蔵の「生おせち」のため、調理したての味を楽しめます。

価格は税込27,000円で、商品のお渡しは銀座の和食店「SHARI(シャリ)」で行います。プラス1000円でご自宅への配送も可能です。店頭お渡し日と宅配のお届け日ともに12月31日(木)です。

個数は100個限定です。予約は2020年10月1日(木)から受け付けます。

日本の伝統食材を使用した「創作イタリアン」、和牛やキャビアなどの高級食材も！

提供する新作おせちは、「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)と、本格派の和食と神戸牛のステーキが楽しめる銀座の和食店「SHARI(シャリ)」(東京都中央区銀座5)のコラボレーション企画です。

「壺の段(上段)」は、伊勢海老や和牛など、贅沢な食材をふんだんに使った“創作イタリアンおせち”で、「セラフィーナ」が手掛けます。

イタリアンをベースに、鴨や柚子といった日本の伝統食材を使うなど、今回の「おせち」限定の料理19品が並びます。日本のおせちにも使われる「鴨」をイタリア風にアレンジした「合鴨のトマト煮込み」や、柚子が爽やかに香る特製のタレに伊勢海老とカレイ(白身魚)を漬け込み、仕上げにキャビアを添えた南蛮漬け「伊勢海老と白身魚のインサオール キャビアを添えて」は、「和」と「イタリアン」のコラボをお楽しみいただけます。

イタリア料理の定番「ピザ」も、おせちにします。「ボロネーゼを包み込んだ揚げピッツァ」は、イタリア最高品質の小麦を使用した生地に、牛肉と鶏肉、大豆を加えてじっくり煮込んだボロネーゼを包んで揚げた、こだわりの一品です。

その他、国産黒毛和牛のサーロインをじっくりローストし、店舗オリジナルのシャンパンハニーソースでお召し上がりいただく、贅沢なローストビーフなどを詰め合わせます。



和牛やキャビアなどの贅沢素材をふんだんに使用、
ふたを開けた瞬間、テンション上がる色どり！
おせちの提供は「セラフィーナ」として初

下段は本格派のおせち、老舗料亭や海外の高級和食店の料理長歴任者がプロデュース

「弐の段(下段)」は、「SHARI」が手掛けます。料理は、老舗料亭や海外の高級和食店、当社婚礼会場で料理長を歴任した料理人で、当社執行役員の鈴木一生(すずきかずお)がプロデュースするので、本格派のおせち各種をお楽しみいただけます。

日本の正月の定番である「栗金団(くりきんとん)」や「紅白膾(こうはくなます)」、「黒豆蜜煮」を始め、20品の本格和食を詰め合わせます。おせちに欠かせない「煮しめ」は、筍や椎茸、人参を一品ごとに煮つけており、食材本来の味をお楽しみいただけます。鈴木が選定した銀鱈を、秘伝の自家製西京味噌に付け込んだ”銀鱈の西京味噌焼”は、冷めてもしっとりとした食感が特長です。

販売概要

商品名	BROTH DINING “SHARI” × “Serafina New York” コラボレーション生おせち 2021 (ブロスダイニング “シャリ” × “セラフィーナ ニューヨーク” コラボレーションナマおせち 2021)
壹の段 (イタリアン) 全 19 品	ボロネーゼを包み込んだ揚げピッツァ、3 種チーズとドライフルーツ、ナッツ、イタリア産パルミジャーノレッジャーノ、フランス産カマンベール、フランス産ミモレット、イチジク、アプリコット、クランベリー、胡桃、パルミジャーノチーズと男爵のニョッキ チェリートマトソース、イタリア産グリーンオリーブ、ギリシャ産カラマタオリーブ、イタリアパルマ産 18 ヶ月熟成プロシュートのオイル漬け、イタリア産セミドライマトのオイル漬け、ハンガリー産合鴨モモ肉のトマト煮込み、伊勢海老と白身魚のインサオール キャビアを添えて、3 種のテリーヌ(ニュージーランド産仔牛肉のテリーヌ、オーストラリア産ラム肉とオリーブのテリーヌ、九州産豚肉のテリーヌ トリュフを添えて)、和牛サーロインのローストビーフ シャンパンハニーソース
弐の段 (和食) 全 20 品	紅白膾、栗金団、いくら醤油漬、突羽根、黒豆蜜煮、長芋昆布巻、紅白蒲鉾、紅白ちよろぎ、筍旨煮、梶木時雨煮、薩干瓢巻、椎茸、梅人参、金柑蜜煮、鳥松風、伊達巻、数の子醤油漬、菊蕪、絹鞘、銀鱈西京味噌焼
税込価格	銀座「SHARI」での店頭受け取り:27,000 円 ※宅配の場合プラス 1000 円
予約期間	2020 年 10 月 1 日(木)~12 月 25 日(金)
予約方法	銀座「SHARI」の店頭もしくは電話(03-5357-5354)、またはオンライン 店舗受け取り予約 URL: https://www.tablecheck.com/shops/shari/reserve?menu_items[]=5f3ca146c9879b0001a7510c 配送受け取り予約 URL: https://www.tablecheck.com/shops/shari/reserve?menu_items[]=5f3ca708c9879b0001a753b6
お渡し・配送日	2020 年 12 月 31 日(木)
備考	限定 100 個の予約販売。注文数に達し次第、予約販売終了

店舗概要

施設名	Serafina NEW YORK 丸の内店 (セラフィーナ ニューヨーク 丸の内店)	SHARI (シャリ)
住所	東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスビル B1F	中央区銀座 5-13-15 三井ガーデンホテル銀座五丁目 2F
交通	大手町駅から徒歩 2 分	東京メトロ「銀座駅」A5 出口から徒歩約 4 分 都営浅草線、東京メトロ日比谷線「東銀座駅」A1 エレベーター出口、4 番出口から徒歩 1 分

電話番号	050-5212-7575	050-5357-5354
営業時間	11:00～15:00(L.O14:30) 17:00～22:00(L.O21:00)	12:00～15:00(14:30L.O) 18:00～22:00(21:00L.O)
URL	https://serafina.asia/marunouchi/	https://shari-the-tokyo.jp/shari/
定休日	日曜日	月曜日
備考	店舗運営は(株)プロスダイニング((株)ノバレーゼ 100%出資の子会社)	



レディー・ガガやカニエ・ウェストらハリウッドスターが通うNYの人気イタリアン「セラフィーナ」の丸の内店
“創作イタリアン”のおせちを、今回のために開発！イタリア料理の定番「ピザ」もおせちに



本格派の和食と神戸牛のステーキが楽しめる、銀座の和食店「SHARI」が手がける「忒の段(下段)」
日本の正月の定番である「栗金団」や「紅白脛」、「黒豆蜜煮」を始め、20品の和食を詰め合わせ

会社概要

社名	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.		
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(2019年12月末)	代表者	代表取締役社長 荻野洋基
売上高	2019年12月期 174億537万円(連結)		

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