



SERAFINA NEW YORK AUTUMN MENU



秋のおすすめメニュー

旬の食材をつかった彩り豊かな期間限定メニュー。
セラフィーナならではのニューヨーク・イタリアンスタイルで。

この秋だけ
味わえる！
特別メニュー



フレッシュポルチーニと アジアゴチーズのピアンカ

Fresh Porcini and
Asiago cheese Bianca style pizza

¥2,800 (税込¥3,080)

直輸入高級茸、フレッシュポルチーニと
イタリアベネト州の伝統的なコクのある
ハード系チーズを贅沢に合わせたピッツア、
季節限定の食材をお楽しみください。



鯛のカルパッチョ 茸のマリネと旬の柿をあわせて

Sea Bream carpaccio with marinated mushrooms
and seasonal persimmons

¥1,600 (税込¥1,760)

鯛を軽くマリネし、旬の柿と茸のマリネをアクセントに
柑橘のヴィネグレットで仕上げた爽やかな一皿。

秋鮭と様々な茸の ボスカイオーラ

Autumn Salmon and
various mushrooms Boscaiola (pasta)

¥2,500 (税込¥2,750)

旬の脂の乗った秋鮭と
様々な茸を大ぶりにカットしトマトと
甲殻類の出汁で仕上げた季節限定の一皿。



南瓜とマスカルポーネのリゾット

Squash and mascarpone risotto

¥2,500 (税込¥2,750)

しっとりとした甘みのある南瓜を裏ごしし、
クリーミーなマスカルポーネチーズで
仕上げた優しい甘さのあるリゾット。

フレッシュ黒トリュフと パルミジャーノ・レッジャーノの タリアテッレ

Fresh Black Truffle and
Pamigiano Reggiano Tagliatelle pasta

¥2,700 (税込¥2,970)

数量限定のフレッシュ黒トリュフと
白トリュフオイルの芳醇な香りに
濃厚なパルミジャーノチーズをふんだんに使用した
クリームベースソースをタリアテッレにて。



キャビアとグランド産 天然塩のスパゲッティーニ

Caviar and Guerande salt spaghettini

¥2,800 (税込¥3,080)

キャビアをふんだんに用いた贅沢な一品。
素材の味わいを活かすため、
グランド産天然塩と、EXVオリーブオイルで
シンプルに仕上げます。



※写真はイメージです。表示価格は全て税込の表記です。

SERAFINA NEW YORK

AUTUMN MENU

秋のおすすめメニュー



牛すじ肉のハッシュド・ビーフ風 スパゲティーニ

Hashed beef spaghetti with
beef tendon and mushroom

¥ 2,000 (税込¥2,200)

牛すじ肉をやわらか〜くなるまで長時間煮込んだハッシュド・ビーフにスパゲティーニと茸を絡めた一品。赤ワインとの相性抜群です。



牛もも肉のカルパッチョマラテスタ

Carpaccio Malatesta

¥ 1,900 (税込¥2,090)

牛もも肉のマリネを極薄にスライスし、トリュフ香るソースを合わせた「元祖カルパッチョ」ルッコラのサラダ、削ったパルミジャーノ、黒トリュフの香りで仕上げる、人気のアンティパスト。



蛤とムール貝の白ワイン蒸し サフラン風味

Steamed mussels and clams with white wine

¥ 1,300 (税込¥1,430)

新鮮な蛤とムール貝を、サフランと白ワインでふっくらと蒸し上げます。白ワインとは鉄板の相性。是非ともご一緒に楽しんでください。

ブッラータ

鮮やかなベリーの菜園風

Burrata with colorful bright berries
garden style

¥ 2,300 (税込¥2,530)

とろけるブッラータチーズに色鮮やかなベリーの酸味と甘みが心地よい爽やかで見た目が美しい一皿。

フィレンツェ風ビーフステーキ ビステッカ・アツラ・ フィオレンティーナ

Bistecca alla Fiorentina

¥ 5,000 (税込¥5,500)

品質の優れたアメリカ産チョイスグレートビーフのTボーン部位(サーロインとフィレ)を、ハーブとガーリックでマリネし、寝かせたのちに、グランド産天然塩と粗挽きブラックペッパーで香ばしく焼き上げるボリューム満点の一品。



Serafinaのスペシャルティ ピッツァ・アル・タルトゥーフォ・ネロ

Pizza al Tartufo Nero

¥ 3,300 (税込¥3,630)

黒トリュフに、味わい深い口ピオラとフォンティーナの2種のチーズが、絶妙な相性をみせてくれる、セラフィーナオリジナルの逸品。ピエモンテ産の白トリュフを用いた最高級トリュフオイルを回しかけたら、至福の時間はすぐそこへ。



※写真はイメージです。表示価格は全て税込の表記です。