

SERAFINA NEW YORK WINTER MENU

冬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。

この冬だけ
味わえる！
特別メニュー



NEW!

北寄貝とサヴォイキャベツ、 グアンチャーレのクリームピッツア

Cream pizza with shellfish,
Savoy cabbage, and guanciale

¥2,800 (税込¥3,080)

冬を感じる北寄貝とサヴォイキャベツに
濃厚な脂の甘味引き立つグアンチャーレを
アクセントに、旨味滴るクリームソースで
まとめた体温まる1枚。

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。

NEW!

寛八のカルパッチョ 根菜のピクルス 柑橘風味

Amberjack Carpaccio
Pickled Root Vegetables Citrus Flavor

¥1,600 (税込¥1,760)

脂乗った寛八に旬の根菜のピクルス、マンダリン
オイルでさっぱりと合わせた1皿。
是非、白ワインと共に



南瓜とマスカルポーネのリゾット

Pizza Bianca of Salted pork back fat "Lardo",
Trevis and Taleggio cheese

¥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。

フィレンツェ風ビーフステーキ ビステッカ・アッラ・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
ゲ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皿。

牛すじ肉のハッシュド・ビーフ風 スパゲティーニ

Hashed beef spaghettini 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。



※表示価格はすべて税抜です。※写真はイメージです。

SERAFINA NEW YORK TRUFFLE FAIR

トリュフフェア

トリュフを贅沢に使用した香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。



期間限定！
豪華メニュー



NEW!

自家製パスタパッパルデッレ
トリュフとポルチーニ茸の
クリームソースで

Homemade pasta pappardelle
with truffle and porcini mushroom cream sauce

¥2,750 (税込¥3,025)

自家製麺パッパルデッレ
トリュフペーストとポルチーニのソースで。

NEW!

リゾットシャンパン 黒トリュフと共に

Risotto champagne with black truffle

¥2,900 (税込¥3,190)

黒トリュフとシャンパンのリゾット。
香り高い白トリュフオイル。



Serafinaのスペシャルリテ
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。

NEW!

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

Homemade pasta Tagliatelle
with truffle and porcini mushroom cream sauce

¥2,800 (税込¥3,080)

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。



NEW!

黒トリュフと北海道産男爵芋の
自家製ニョッキ
黒と白のトリュフソース

Homemade gnocchi with black truffle
and Hokkaido sweet potato,
black and white truffle sauce

¥2,800 (税込¥3,080)

黒トリュフを練りこんだ自家製ニョッキを
フレッシュグレートトリュフと
白トリュフオイルで、芳醇な香りに
仕上げたクリームソースに遭わせて。



NEW!

牛頬肉のラグー
白トリュフ香るポムピューレと共に

Beef cheek ragù
with white truffle-scented pomme puree

¥3,300 (税込¥3,630)

4時間かけて赤ワインやフォンドヴォーなどで
じっくり煮込んだ牛頬肉に白トリュフ香るポムピューレと
フレッシュグレートトリュフを遭わせた王道のラグー。



※表示価格はすべて税抜です。※写真はイメージです。