

the season of fresh green leaves

5月

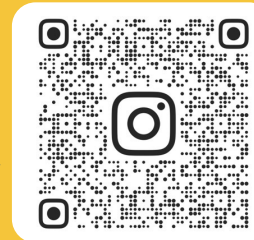
Serafina NEW YORK さいたま新都心店

WEEKLY LUNCH MENU

LUNCH MENU の WEEKLY LUNCH SET (サラダ付き) と
PREFIX COURSE のメイン料理はこちらの中からお選びください。

メニュー写真は
こちらから
ご覧下さい

※メニュー写真は Instagram に登録いただかなくても
ご覧いただけます！



@SERAFINA_NEW_YORK_SAITAMA

Pasta

Pizza

Risotto

5/1
-5/6

- [A] 鶏挽肉と小松菜のアーリオオーリオ
オレガノ風味 スパゲティーニ
- [B] ツナ、ケッパー、オリーブの
プッタネスカ ショートパスタ

- [A] マルゲリータ
- [B] エビ、ブロッコリー、サフランクリームソース、
モッツアレラ、ミモザ風※ゆで卵
- [C] ハーフ&ハーフ (プラス ¥200)

十六穀米と浅利のマスカルポーネリゾット

5/7
-5/12

- [A] 揚げ茄子とモッツアレラチーズの
ポモドーロ スパゲティーニ
- [B] 燻製鶏もも肉と枝豆のクリームソース
ショートパスタ

- [A] マルゲリータ ※加熱ハム
- [B] プロシュートコット、トマト、ほうれん草、
モッツアレラ
- [C] ハーフ&ハーフ (プラス ¥200)

小海老とアスパラガスの
マスカルポーネリゾット

5/13
-5/19

- [A] 釜揚げしらすと春キャベツの
アーリオ・オーリオ スパゲティーニ
- [B] ベーコンと新玉葱のアラビアータ風
ショートパスタ

- [A] マルゲリータ
- [B] アサリ、じゃがいも、ドライトマト、
ジェノベーゼ、モッツアレラ
- [C] ハーフ&ハーフ (プラス ¥200)

サルシッチャとタケノコの
パルミジャーノリゾット

5/20
-5/26

- [A] 鶏挽肉と彩野菜のボロネーゼ
スパゲティーニ
- [B] 小海老とほうれん草の
アメリカーナクリームソース ショートパスタ

- [A] マルゲリータ
- [B] かぼちゃ、サラミ、リコッタチーズ、
クリームソース、モッツアレラ
- [C] ハーフ&ハーフ (プラス ¥200)

スルメイカと浅利のイカスミリゾット

5/27
-5/31

- [A] オイルサーディンとチェリートマト、ケッパーの
アーリオ・オーリオ スパゲティーニ
- [B] 豚バラ肉と獅子唐のアマトリチャーナ
ショートパスタ

- [A] マルゲリータ
- [B] エビ、パプリカ、オリーブペースト、
モッツアレラ
- [C] ハーフ&ハーフ (プラス ¥200)

様々な茸のパルミジャーノリゾット



仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。