

beginning of the rainy season
6 月

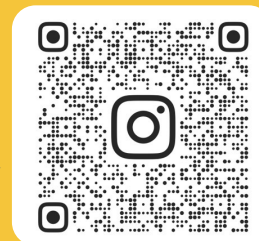
Serafina NEW YORK さいたま新都心店

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
6/1 -6/2	[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 Parmigiano Risotto
6/3 -6/9	[A] ベーコンと彩野菜のスパゲティーニ Parmigiano 風味 [B] 明太子と 3 種のキノコのクリームソース ショートパスタ	[A] マルゲリータ [B] ズッキーニ、パンチェッタ、レモンクリーム モッツアレラ [C] ハーフ&ハーフ (プラス ¥200)	魚介類のペスカトーラ風 Risotto
6/10 -6/16	[A] ツナ、ケッパー、オリーブのプッタネスカ 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 [B] エビ、グリル茄子、ジェノベーゼ、 モッツアレラ [C] ハーフ&ハーフ (プラス ¥200)	サルシッチャと揚げ茄子の Parmigiano Risotto
6/17 -6/23	[A] 鶏ひき肉と高原キャベツの アーリオ・オーリオ スパゲティーニ [B] 浅利とブロッコリー、完熟トマトの ジェノベーゼ ショートパスタ	[A] マルゲリータ [B] ハーフチキン、ジャガイモ、オリーブ、 パプリカソース、モッツアレラ [C] ハーフ&ハーフ (プラス ¥200)	シトラス香る小海老の Mascarpone Risotto
6/24 -6/30	[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] 小海老と白インゲン豆の アメリカンクリーム ショートパスタ	[A] マルゲリータ [B] ツナ、コーン、アスパラガス、クリームソース モッツアレラ [C] ハーフ&ハーフ (プラス ¥200)	スパイシーチキンとサフランの Parmigiano Risotto