

April

5

WEEKLY LUNCH

週替わりメニュー

5月1日～5月5日

1

週目

PAST

- A 小海老と岩海苔のレモンクリーム スパゲティーニ
Lemon Cream Spaghetti with Baby Shrimp and Seaweed
- B 牛すじラグーと彩野菜 ショートパスタ
Short Pasta with Beef Tendon Ragù and Seasonal Vegetables

PIZZ

- A マルゲリータ
Margherita
- B ゴルゴンゾーラ、カマンベール、モッツアレラ
Gorgonzola, Camembert & Mozzarella
- C ハーフ & ハーフ (A+B) +200円
Harf & Harf (A+B) +200円

5月6日～5月10日

2

週目

PAST

- A 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
Aglìo e Olio Spaghetti with Whitebait and Spring Cabbage
- B 燻製薫る鶏もも肉とグリーンピース ショートパスタ
Short Pasta with Smoky Chicken Thigh and Green Peas

PIZZ

- A マルゲリータ
Margherita
- B ベーコン、ほうれん草、じゃがいも、クリームソース、モッツアレラ
Bacon, Spinach, Potatoes & Mozzarella in a Cream Sauce
- C ハーフ & ハーフ (A+B) +200円
Harf & Harf (A+B) +200円

5月11日～5月17日

3

週目

PAST

- A 鶏挽肉のラグー彩野菜のポモドーロ スパゲティーニ
Spaghetti Pomodoro with Chicken Mince Ragù and Seasonal Vegetables
- B ホタテと長ネギのクリーム ショートパスタ
Short Pasta with Scallops and Leeks in a Cream Sauce

PIZZ

- A マルゲリータ
Margherita
- B 小柱、筍、生のリクリームソース、モッツアレラ
Baby Scallops, Bamboo Shoots & Fresh Seaweed in a Cream Sauce, topped with Mozzarella
- C ハーフ & ハーフ (A+B) +200円
Harf & Harf (A+B) +200円

5月18日～5月24日

4

週目

PAST

- A 豚バラ肉と新じゃがいものamatriciana スパゲティーニ
Spaghetti Amatriciana with Pork Belly and New Potatoes
- B ローズマリー香る小海老と白インゲン豆のオイルベース
Rosemary-Scented Short Pasta with Baby Shrimp and White Beans in an Oil-Based Sauce

PIZZ

- A マルゲリータ
Margherita
- B コッパサラミ、セルパチコ、ケッカソース、モッツアレラ
Coppa Salami, Wild Arugula, Checca Sauce & Mozzarella
- C ハーフ & ハーフ (A+B) +200円
Harf & Harf (A+B) +200円

5月25日～5月31日

5

週目

PAST

- A 鶏挽肉と牛蒡のラグー スパゲティーニ
Spaghetti with Chicken Mince and Burdock Root Ragù
- B ツナ、アンチョビ、ケッパーのプッタネスカ ショートパスタ
Short Pasta Puttanesca with Tuna, Anchovies & Capers

PIZZ

- A マルゲリータ
Margherita
- B ローストチキン、パプリカ、玉ねぎ、ジェノベーゼ、モッツアレラ
Roasted Chicken, Bell Peppers & Onions with Genovese Sauce, topped with Mozzarella
- C ハーフ & ハーフ (A+B) +200円
Harf & Harf (A+B) +200円

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

Serafina
NEW YORK