

# SPICA

WEEKDAY LUNCH

## ANTIPASTI 前菜

ブーラーターズとフルーツの一番おいしい食べ方 1600  
Fresh Burrta with Seasonal Fruits

七種野菜の虹のテリーヌ 1500  
Terriene of 7 Vegetables with Herby Dip

生ハムとフルーツ 1800  
Prociutto with Fresh Fruits

シンプルなリーフサラダ 1100  
Leaf Salad

最高峰の芋料理 フライドポテトの新しい形 1100  
Accordion Potato Chips with Herbs and Citrus

カラマリのセモリナフリット 1700  
Calamari Frit

## PRIMI PIATTI パスタ

普通には戻れないミントのジェノベーゼ 1700  
Mint Pesto Pasta

48時間かけて作る仔羊ラグーとリガトーニ 2000  
Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

## SECONDO PIATTO メイン料理

魚介で作る飲み物 ズッパディペッシェ 2800  
“Zuppa di Pesce”

原点にして頂点の鶏料理 骨付きモモ肉のコンフィ 2500  
Chicken Leg Confit and Potato Puree with Honey Vinegar Sauce

シェフが辿り着いた圧巻の仔羊ハンバーグ 2800  
Lamb Hamburger Patty with Chaliapin Sauce

シェフが探究する国産牛の一番おいしい食べ方 5500  
Local Beef Steak with Tasmanian Mustard

## DOLCI デザート

ティラミス 900  
Tiramisu

ロイヤルミルクティのパンナコッタ 600  
Royal Milktea Pannacotta with Caramel Sauce and Nuts

ピスタチオのカンノーロ 600  
Pistachio Cannolos

本日のジェラート 550  
Homemade Gelato of the day

当店で使用しているお米はイタリア産カルナローリ米です。/ 全ての価格は税込となります。  
アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し付けください。/ お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。  
The rice we use is Carnaroli rice from Italy. / All prices are tax inclusive. /  
Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

## LUNCH SET 2500

彩りサラダbuffetとパスタのランチ

## SALAD BUFFET

カウンターのサラダbuffetより  
ご自由にお取りください

Please enjoy to serve yourself from  
salad buffet from the counter.

## PRIMI PIATTI 1品お選びください

本日のパスタ  
Pasta of the day

普通には戻れないミントのジェノベーゼ  
Mint Pesto Pasta

48時間かけて作る仔羊ラグーとリガトーニ  
Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

## CAFFÈ

コーヒー、紅茶、ハーブティー  
Coffee, Tea or Herb Tea

## GEORGE'S 3500 LUNCH COURSE

シェフズランチコース

## SALAD BUFFET

カウンターのサラダbuffetより  
ご自由にお取りください

Please enjoy to serve yourself from  
salad buffet from the counter.

## PRIMI PIATTI 1品お選びください

本日のパスタ  
Pasta of the day

普通には戻れないミントのジェノベーゼ  
Mint Pesto Pasta

48時間かけて作る仔羊ラグーとリガトーニ  
Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

## SECONDO PIATTO

原点にして頂点の鶏料理 モモ肉のコンフィ  
Chicken Confit and Potato Puree with Honey Vinegar Sauce

シェフが探究する国産牛の  
一番おいしい食べ方 +1500/1p  
Local Beef Steak with Tasmanian Mustard

## DOLCI 1品お選びください

バニラジェラート  
Vanilla Gelato

パンナコッタ  
Pannacotta

ティラミス +300  
Tiramisu

## CAFFÈ

コーヒー、紅茶、ハーブティー  
Coffee, Tea or Herb Tea

※本コースは吉田シェフ監修のコースとなっております。  
This course menu is supervised by Chef Yoshida.



# SPICA

WEEKEND LUNCH



## ANTIPASTI 前菜

ブーラータチーズとフルーツの一番おいしい食べ方 1800  
Fresh Burrta with Seasonal Fruits

七種野菜の虹のテリーヌ 1700  
Terriene of 7 Vegetables with Herby Dip

知る人ぞ知る母の味 田舎風パテ 1100  
Homemade Pate de campagne

生ハムとフルーツ 2000  
Prociutto with Fresh Fruits

シンプルなリーフサラダ 1200  
Leaf Salad

最高峰の芋料理 フライドポテトの新しい形 1100  
Accordion Potato Chips with Herbs and Citrus

カラマリのセモリナフリット 1800  
Calamari Frit

## PRIMI PIATTI パスタ

普通には戻れないミントのジェノベーゼ 2000  
Mint Pesto Pasta

48時間かけて作る仔羊ラグーとリガトーニ 2400  
Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

## SECONDO PIATTO メイン料理

魚介で作る飲み物 ズッパディペッシェ 3000  
“Zuppa di Pesce”

原点にして頂点の鶏料理 骨付きモモ肉のコンフィ 2700  
Chicken Leg Confit and Potato Puree with Honey Vinegar Sauce

シェフが辿り着いた圧巻の仔羊ハンバーグ 3200  
Lamb Hamburger Patty with Chaliapin Sauce

シェフが探究する国産牛の一番おいしい食べ方 5800  
Local Beef Steak with Tasmanian Mustard

## DOLCI デザート

ティラミス 1000  
Tiramisu

ロイヤルミルクティのパナコッタ 750  
Royal Milktea Pannacotta with Caramel Sauce and Nuts

ピスタチオのキャンノーロ 750  
Pistachio Cannolos

本日のジェラート 650  
Homemade Gelato of the day

当店で使用しているお米はイタリア産カルナローリ米です。/ 全ての価格は税込となります。  
アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し付けください。/ お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。  
The rice we use is Carnaroli rice from Italy. / All prices are tax inclusive. /  
Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

## LUNCH SET 2900

彩りサラダbuffetとパスタのランチ

## SALAD BUFFET

カウンターのサラダbuffetより  
ご自由にお取りください

Please enjoy to serve yourself from  
salad buffet from the counter.

## PRIMI PIATTI 1品お選びください

本日のパスタ  
Pasta of the day

普通には戻れないミントのジェノベーゼ  
Mint Pesto Pasta

48時間かけて作る仔羊ラグーとリガトーニ  
Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

## CAFFÈ

コーヒー、紅茶、ハーブティー  
Coffee, Tea or Herb Tea

## GEORGE'S 3800 LUNCH COURSE

シェフズランチコース

## SALAD BUFFET

カウンターのサラダbuffetより  
ご自由にお取りください

Please enjoy to serve yourself from  
salad buffet from the counter.

## PRIMI PIATTI 1品お選びください

本日のパスタ  
Pasta of the day

普通には戻れないミントのジェノベーゼ  
Mint Pesto Pasta

48時間かけて作る仔羊ラグーとリガトーニ  
Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

## SECONDO PIATTO

原点にして頂点の鶏料理 モモ肉のコンフィ  
Chicken Confit and Potato Puree with Honey Vinegar Sauce

シェフが探究する国産牛の  
一番おいしい食べ方 +1500/1p  
Local Beef Steak with Tasmanian Mustard

## DOLCI 1品お選びください

バニラジェラート  
Vanilla Gelato

パナコッタ  
Pannacotta

ティラミス +300  
Tiramisu

## CAFFÈ

コーヒー、紅茶、ハーブティー  
Coffee, Tea or Herb Tea

※本コースは吉田シェフ監修のコースとなっております。  
This course menu is supervised by Chef Yoshida.