

# SPICA

DINNER

## ANTIPASTI 前菜

ブラータチーズカプレーゼ 1700  
Caprese Burrata Cheese

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 1000  
Homemade Pate de campagne

生ハム 1700  
Prociutto

魚好きに贈るカルパッチョ 1800  
Salmon Marinated with Citrus Mayonnaise

リーフサラダ 1300  
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

限界を超えた反則のガーリックシュリンプ 1800  
Amazing Garlic Shrimp

カラマリのセモリナフリット 1900  
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 1900  
Mint Pesto Pasta

限界超えチーズたっぷりボロネーゼ 2600  
Bolognese with Great Many Cheese Beyond the Limit

仔牛のダシで炊いたリゾーニのカルボナーラ 2600  
Risoni Carbonara Stewed in Veal Stock

## SECONDO PIATTO メイン料理

魚介イタリアンの王様 アクアパッツァ 2800  
Acqua Pazza - The King of Italian Seafood Cuisine

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  
ベストな火入れサーモンレアカツレツ 3000  
Rare Salmon Cotelette

至高の和牛ハンバーグ (150g) 3500  
Spreme Wagyu Hamburg Steak (150g)

## DOLCI デザート

とろけるティラミス 1200  
Melted 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

プリンアフォガード 1100  
Affogato Pudding

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

# GEORGE'S COURSE 5900

シェフズコース (全7皿)

## AMUSE

アモールポレンタとプロシュット  
Polenta Sponge Cake and Prociutto

## ANTIPASTI

雲丹と季節野菜のなめらかパンナコッタ  
Pannacotta with Sea Urchin and Seasonal Veggies

## ANTIPASTI

彩野菜のバーニャフレイダ  
Lovely Veggies with Bottarga Dip

## PRIMI PIATTI

季節のパスタ  
Seasonal Pasta

## PRIMI PIATTI

72時間かけて作る魚介のラザニア  
Homemade Lasagna with Octopus and Squid

## SECONDO PIATTO

牛肉のベポーゾ 赤ワインと黒胡椒の6時間煮込み  
Gravy Beef Stewed for 6 Hours with Red Wine and Black Pepper

## PIATTO SPECIALE

♫の濃厚ビスクリゾット +700/p  
(イタリア産カルナローリ米を使用)  
Bisque Risotto (Italian Carnaroli rice used.)

## DOLCI

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

ブルッティ マ プオーニ  
Italian Hazelnuts Cookies

## CAFFÈ

コーヒー  
Chef's Coffee

\*400円で自家製フォカッチャをお付けできます  
【ワインペアリング】ソムリエ厳選ワイン4種 3500円

※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.



17:00以降はテーブルチャージとしてお一人様600円を頂戴いたします。  
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.