

# SPICA

WEEKDAY LUNCH

## ANTIPASTI 前菜

ブー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

生ハム 1700  
Prociutto

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

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

## 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

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

選べるメインと彩りサラダbuffet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.

## PIATTO DA SCEGLIERE 1品お選びください

本日のパスタ  
Pasta of the day

ズッキーニのネラーノ風スパゲティ  
Seasonal Pasta. Spaghetti with Zucchini in Neranese Style

限界超えチーズたっぷりボロネーゼ +800/p  
Bolognese with Great Many Cheese Beyond the Limit

至高の和牛ハンバーグ (100g) +1200/p  
Spreme Wagyu Hamburg Steak (100g)

## DOLCI

バニラジェラート +300/p  
Vanilla Gelato

ロイヤルミルクティのパナコッタ +300/p  
Royal Milktea Pannacotta with Caramel Sauce and Nuts

## CAFFÈ

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

カフェラテ +150  
Cafe Latte

## 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

ズッキーニのネラーノ風スパゲティ  
Seasonal Pasta. Spaghetti with Zucchini in Neranese Style

限界超えチーズたっぷりボロネーゼ +800/p  
Bolognese with Great Many Cheese Beyond the Limit

## 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

至高の和牛ハンバーグ (100g) +1200/p  
Spreme Wagyu Hamburg Steak (100g)

## DOLCI 1品お選びください

バニラジェラート  
Vanilla Gelato

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

## CAFFÈ

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

カフェラテ +150  
Cafe Latte

※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

ブーラータチーズカプレーゼ 1900  
Caprese Burrata Cheese

七種野菜の虹のテリーヌ 1900  
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 1900  
Prociutto

リーフサラダ 1500  
Leaf Salad

最高峰の芋料理 フライドポテトの新しい形 1200  
Accordion Potato Chips with Herbs and Citrus

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 2100  
Mint Pesto Pasta

限界を超えチーズたっぷりボロネーゼ 2800  
Bolognese with Great Many Cheese Beyond the Limit

## SECONDO PIATTO メイン料理

魚介イタリアンの王様 アクアパッツァ 3000  
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 2700  
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 3200  
Rare Salmon Cotelette

至高の和牛ハンバーグ(150g) 3800  
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

プリンアフォガード 1100  
Affogato Pudding

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

選べるメインと彩りサラダbuffet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.

## PIATTO DA SCEGLIERE 1品お選びください

本日のパスタ  
Pasta of the day

ズッキーニのネラーノ風スパゲティ  
Seasonal Pasta. Spaghetti with Zucchini in Neranese Style

限界を超えチーズたっぷりボロネーゼ +800/p  
Bolognese with Great Many Cheese Beyond the Limit

至高の和牛ハンバーグ(100g) +1200/p  
Spreme Wagyu Hamburg Steak (100g)

## DOLCI

バニラジェラート +300/p  
Vanilla Gelato

ロイヤルミルクティのパナコッタ +300/p  
Royal Milktea Pannacotta with Caramel Sauce and Nuts

デザートbuffet +1800/p  
Dessert Buffet

## CAFFÈ

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

カフェラテ +150  
Cafe Latte

## 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

ズッキーニのネラーノ風スパゲティ  
Seasonal Pasta. Spaghetti with Zucchini in Neranese Style

限界を超えチーズたっぷりボロネーゼ +800/p  
Bolognese with Great Many Cheese Beyond the Limit

## 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

至高の和牛ハンバーグ(100g) +1200/p  
Spreme Wagyu Hamburg Steak (100g)

## DOLCI 1品お選びください

バニラジェラート  
Vanilla Gelato

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

デザートbuffet +1500/p  
Dessert Buffet

## CAFFÈ

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

カフェラテ +150  
Cafe Latte

※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.

