

# SPICA

DINNER

## ANTIPASTI FREDDO 冷前菜

生ハム Prosciutto	1400
シャルキュトリー盛り合わせ Assorted Prosciutto and Salami	2400
サーモンのカルパッチョ Salmon Carpaccio	2300
ストラチャテッラチーズと柿のカプレーゼ Straciatella Cheese and Persimmon Caprese	1680
リーフサラダ (バルサミコ酢ソース) Green Salad with Balsamic Vinegar Dressing	1500
さまざまなイタリア産オリーブ Variety of Italian Olives	800
キャロットラペ Shredded Carrot Salad	680
砂漠の塩キャラメルナッツ Caramel Salt Nuts	680

## ANTIPASTI CALDO 温前菜

ヤリイカのフリット アイオリソース Squid Flit with Aioli Sauce	2200
最高峰の芋料理 フライドポテトの新しい形 Accordion Potato Chips with Herbs and Citrus	1300
悶絶の挽き肉料理 サルシッチャのグリル Grilled Salsiccia	1680
絶妙なタイミングで仕上げるイタリアンオムレツ Italian Omelette	1100
自家製フォカッチャ Homemade Focaccia	400



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.

## PRIMI PIATTI パスタ

普通には戻れないミントのジェノベーゼ Mint Pesto Pasta	2500
限界超えチーズたっぷりポロネーゼ Bolognese with Great Many Cheese Beyond the Limit	3000
唐辛子を練り込んだ赤いペペロンチーノ Red Peperoncino (Noodles With Chili Peppers)	2800
牛ホホ肉煮込み カネロニグラタン仕立て Braised Beef Cheek Gratin	2800
仔牛のダシで炊いたリゾーニのカルボナーラ Risoni Carbonara Stewed in Veal Stock	2800

## SECONDO PIATTO メイン料理

魚介イタリアンの王様 アクアパッツァ Acqua Pazza - The King of Italian Seafood Cuisine	3200
新潟県産 もち豚のロースト ヒヨコ豆とキノコソテー Roasted Pork with Sautéed Chickpeas and Mushrooms	3000
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 Rare Salmon Cotelette	3200
至高の和牛ハンバーグ (150g) Supreme Wagyu Hamburg Steak (150g)	3300
本日のお肉料理 Today's Meat Dish	Ask

## DOLCI デザート

とろけるティラミス Melted Tiramisu	1200
モンブラン カシスのアクセント Mont Blanc Cassis Accent	1000
プリンアフォガード Affogato Pudding	1200
本日のジェラート Gelato of the Day	600
贅沢に堪能する本日のドルチェ 3種盛り合わせ Assorted Three Kinds of Today's Dessert	2400

# GEORGE'S COURSE 5900

シェフズコース (全7皿)

## STUZZICHINO

イチジクと生ハムのパニプリ  
Fig and Prosciutto Appetizer

## ANTIPASTI

秋茄子のズッパ 甘海老のタルタル  
Autumn Eggplant Soup with Sweet Shrimp

## ANTIPASTI

ストラチャテッラチーズと柿のカプレーゼ  
Persimmon Caprese with Straciatella

## PRIMI PIATTI

季節のパスタ  
Seasonal Pasta

## PRIMI PIATTI

牛ホホ肉煮込み カネロニグラタン仕立て  
Braised Beef Cheek Gratin Style

## SECONDO PIATTO

新潟県産 もち豚のロースト ヒヨコ豆とキノコソテー  
Roasted Pork with Sautéed Chickpeas and Mushrooms

## 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

モンブラン カシスのアクセント  
Mont Blanc with Cassis Accent  
or  
とろけるティラミス +600/p  
Melted Tiramisu

## CAFFÈ

コーヒー or ハーブティー  
Coffee (Tea)

小菓子  
Small Sweets

\*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5種 4600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.