

SPICA

WEEKDAY LUNCH



LUNCH SET 2750

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

ファルファッレ キノコのクリームソース
Farfalle in Mushroom Cream Sauce

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

DOLCI 1品お選びください

バニラジェラート +300/p
Vanilla Gelato

モンブラン カシスのアクセント +400/p
Mont Blanc Cassis Accent

CAFFÈ

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

カフェラテ +250
Cafe Latte

GEORGE'S LUNCH COURSE 3850

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

ファルファッレ キノコのクリームソース
Farfalle in Mushroom Cream Sauce

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

DOLCI 1品お選びください

バニラジェラート
Vanilla Gelato

モンブラン カシスのアクセント
Mont Blanc Cassis Accent

CAFFÈ

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

カフェラテ +250
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.

GEORGE'S BEEF COURSE 4950

シェフズビーフコース

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

ファルファッレ キノコのクリームソース
Farfalle in Mushroom Cream Sauce

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

豪州産ブラックアンガス牛のロースト (80g)
Roasted Australian Black Angus Beef

飛騨牛のロースト パルサミソース (80g) +2200/p
Roasted Hida Beef with Balsamic Sauce

DOLCI 1品お選びください

バニラジェラート
Vanilla Gelato

モンブラン カシスのアクセント
Mont Blanc Cassis Accent

CAFFÈ

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

カフェラテ +250
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.

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.

SPICA

WEEKEND LUNCH



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
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
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
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
砂漠の塩キャラメルナッツ Caramel Salt Nuts	680

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ボロネーゼ Bolognese with Great Many Cheese Beyond the Limit	3000

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
豪州産ブラックアンガス牛のロースト (180g) Roasted Australian Black Angus Beef	4600
飛騨牛のロースト バルサミコソース (160g) Roasted Hida Beef with Balsamic Sauce	6800

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

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.

GEORGE'S 3850 LUNCH COURSE

シェフズランチコース

SALAD BUFFET

カウンターのサラダブッフェより
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

ファルファッレ キノコのクリームソース
Farfalle in Mushroom Cream Sauce

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

DOLCI 1品お選びください

バニラジェラート
Vanilla Gelato

モンブラン カシスのアクセント
Mont Blanc Cassis Accent

CAFFÈ

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

カフェラテ +250
Cafe Latte

※ ラストオーダーは 15:00 とさせていただきます。
※ 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.

GEORGE'S 4950 BEEF COURSE

シェフズビーフコース

SALAD BUFFET

カウンターのサラダブッフェより
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

ファルファッレ キノコのクリームソース
Farfalle in Mushroom Cream Sauce

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

豪州産ブラックアンガス牛のロースト (80g)
Roasted Australian Black Angus Beef

飛騨牛のロースト バルサミコソース (80g) +2200/p
Roasted Hida Beef with Balsamic Sauce

DOLCI 1品お選びください

バニラジェラート
Vanilla Gelato

モンブラン カシスのアクセント
Mont Blanc Cassis Accent

CAFFÈ

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

カフェラテ +250
Cafe Latte

※ ラストオーダーは 15:00 とさせていただきます。
※ 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.