

# SPICA

DINNER

## GEORGE'S COURSE 5900

シェフズコース (全7皿)

### STUZZICHINO

トマトとバジルのパニプリ  
Tomato and Basil Panipuri

### ANTIPASTI

自家製 塩いくらとカリフラワーのパンナコッタ  
Homemade Panna Cotta with Salted Salmon Roe and Cauliflower

### ANTIPASTI

季節の果実とストラッチャテッラチーズのカプレーゼ  
Caprese with Seasonal Fruits and Straciatella Cheese

### PRIMI PIATTI

本日のパスタ  
Today's 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  
ちりめんキャベツとマスタード  
Roasted Niigata Glutinous Pork  
with Chirimen Cabbage and Mustard

### 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

イタリアンプリン  
Italian Pudding

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.

## STUZZICHINI イタリア風おつまみ

さまざまなイタリア産オリーブ 680  
Variety of Italian Olives

キャロットラペ 680  
Shredded Carrot Salad

砂漠の塩キャラメルナッツ 680  
Caramel Salt Nuts

ゴルゴンゾーラのブルスケッタ 800  
Gorgonzola Bruschetta

## ANTIPASTI FREDDO 冷前菜

生ハム 1400  
Prociutto

シャルキュトリー盛り合わせ 2400  
Assorted Prosciutto and Salami

サーモンのカルパッチョ 2300  
Salmon Carpaccio

ストラッチャテッラチーズと季節の果実のカプレーゼ 1680  
Caprese with Seasonal Fruits and Straciatella Cheese

リーフサラダ (バルサミコ酢ソース) 1500  
Green Salad with Balsamic Vinegar Dressing

本日の前菜盛合わせ (2名~) 2800~  
Today's Starter Platter (2 guests~)

## ANTIPASTI CALDO 温前菜

魚介と野菜のフリットミスト 2800  
Squid Flit with Aioli Sauce

★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

悶絶の挽き肉料理 サルシッチャのグリル (1p~) 1680  
Grilled Salsiccia

絶妙なタイミングで仕上げるイタリアンオムレツ 1100  
Italian Omelette

熱々チーズの牛トリッパの煮込み 1800  
Braised Beef Tripe with Sizzling Cheese

自家製フォカッチャ 400  
Homemade Focaccia

## PRIMI PIATTI パスタ

ローマが生んだ食いしん坊のパスタ“ゾッゾーナ” 1800  
( Burrata Cheese +800/p)  
Pasta “Zozzona” (Burrata Cheese +800/p)

★普通には戻れないミントのジェノベーゼ 2100  
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

イタリア漁師が作る郷土パスタ ペスカトーレ 2500  
Regional Pasta Pescatore

★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

新潟県産 もち豚のロースト 3000  
ちりめんキャベツとマスタード  
Roasted Niigata Glutinous Pork with Chirimen Cabbage and Mustard

★シェフが辿り着いた 3200  
ベストな火入れサーモンレアカツレツ  
Rare Salmon Cotelette

豪州産ブラックアングス牛のロースト (180g) 5200  
Roasted Australian Black Angus beef (180g)

★飛騨牛のロースト バルサミコソース (180g) 7500  
Roasted Hida Beef with Balsamic Sauce (180g)

## FORMAGGIO チーズ

本日のチーズの盛り合わせ 2100  
Today's Cheese Platter

## DOLCI デザート

とろけるティラミス 1200  
Melted Tiramisu

ナポリで愛されるデザート“ババ・ナポレターノ” 1100  
The “Baba Napoletano”, a Favourite in Naples.

プリンアフォガード 1100  
Affogato Pudding

贅沢に堪能する本日のドルチェ 3種盛り合わせ 2400  
Assorted Three Kinds of Today's Dessert

★..... Recommend



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。  
本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.