

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

オレキエッテ カラスミとブロッコリー

Orecchiette with Crustacean and Broccoli

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

イタリアンプリン +400/p

Italian Pudding

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 3850 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

オレキエッテ カラスミとブロッコリー

Orecchiette with Crustacean and Broccoli

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

イタリアンプリン

Italian Pudding

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 4950 BEEF COURSE

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

オレキエッテ カラスミとブロッコリー

Orecchiette with Crustacean and Broccoli

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 1品お選びください

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

イタリアンプリン

Italian Pudding

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.

ANTIPASTI FREDDO 冷前菜

生ハム 1400
Prosciutto

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

ストラ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 Stracciatella Cheese

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

本日の前菜盛り合わせ (2p~) 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
Seafood and Vegetable Fritto Misto

★ 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

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

豪州産ブラックアンガス牛のロースト (180g) 5200
Roasted Australian Black Angus Beef

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

DOLCI デザート

とろけるティラミス 1200
Melted Tiramisu

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

SPICA

WEEKEND LUNCH



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

オレキエッテ カラスミとブロッコリー

Orecchiette with Crustacean and Broccoli

限界超えチーズたっぷりポロネーゼ +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

イタリアンプリン

Italian Pudding

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 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

オレキエッテ カラスミとブロッコリー

Orecchiette with Crustacean and Broccoli

限界超えチーズたっぷりポロネーゼ +800/p

Bolognese with Great Many Cheese Beyond the Limit

SECONDO PIATTO 1品お選びください

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

イタリアンプリン

Italian Pudding

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.

ANTIPASTI FREDDO 冷前菜

生ハム

Prosciutto

1400

シャルキュトリ盛り合わせ

Assorted Prosciutto and Salami

2400

ストラチャテッラチーズと季節の果実のカプレーゼ

Caprese with Seasonal Fruits and Stracciatella Cheese

1680

リーフサラダ (バルサミコ酢ソース)

Green Salad with Balsamic vinegar Dressing

1500

ANTIPASTI CALDO 温前菜

魚介と野菜のフリットミスト

Seafood and Vegetable Fritto Misto

2800

★ 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

1100

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

2100

限界超えチーズたっぷりポロネーゼ

Bolognese with Great Many Cheese Beyond the Limit

2600

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

2800

豪州産ブラックアンガス牛のロースト (180g)

Roasted Australian Black Angus Beef

5200

★ 飛騨牛のロースト バルサミソース (180g)

Roasted Hida Beef with Balsamic Sauce

7500

DOLCI デザート

とろけるティラミス

Melted Tiramisu

1200

プリンアフォガード

Affogato Pudding

1100

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

★ Recommend