

「George ジョージ」の名でSNS総フォロワー数
約250万人を抱える吉田能シェフがメニュー監修。
フランス料理界で活躍する吉田シェフの新たな挑戦として
イタリアンをベースとしたジャンルレスな料理を提供します。
SPICAのために開発したここでしか食べられない料理や、
動画で見た“あの料理”がシェフの手によって昇華する
「SPICA」をお楽しみください。

Menu is supervised by Takashi Yoshida, famous chef and YouTuber
known as “George” whose total followers of social network services
has reached to 2.5 million people.

With French background, it is a new challenge for him
to serve genreless cusiness with Italian base.

Please visit “SPICA” to enjoy cuisines exclusively served here
and THE cuisines which have been presented on chef’s videos!



SPICA
DINNER

CHEF’S COURSE		6400
STUZZICHINO	玉蜀黍と生ハムのパニプリ Pani Puri w/ Corn and Prosciutto	
	桃の冷製スープ カプレーゼ仕立て Caprese Style Chilled Peach Soup	
ANTIPASTO	SPICAのイタリアンパニーノ SPICA’ s Italian Panino	
PRIMI PIATTI	本日のパスタ Today’s Pasta	
	クワトロフォルマッジ カネロニフリット Quattro Formaggi Cannelloni Fritti	
SECONDO PIATTO	新潟県産もち豚のロースト ズッキーニとリコッタのソース Roasted Niigata Mochi Pork w/ Zucchini & Ricotta Sauce or 飛騨牛のロースト マルサラソース (8og) +1800/p Roasted Hida Beef w/ Marsala Sauce (8og)	
PIATTO SPECIALE 濃厚ビスクリゾット +800/p (イタリア産カルナローリ米を使用) Bisque Risotto (Italian Carnaroli Rice Used)		
DOLCI	レモンのロールケーキ Lemon Roll Cake or とろけるティラミス +600/p Melted Tiramisu	
CAFFÈ	コーヒー・紅茶・ハーブティー Coffee, Tea, Herb Tea or カフェラテ +300/p Cafe Latte	
	小菓子 Small Sweets	

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.

SHARE COURSE	究極のシーザーサラダ Caesar Salad
4800	自家製フォカッチャ & ホイップバター Homemade Focaccia & Whipped
	ローマが生んだ食いしん坊のパスタ “ゾッゾーナ” (ブッラータチーズ 1 piece +2000) Pasta “Zozzona” (Burrata Cheese 1 piece +2000)
本コースは3名様からの シェアスタイルでのご提供となります。 パスタやメインディッシュの変更は、 テーブル内で統一させていただきます。 This course will be served in a sharing style for a minimum of 3 persons. Any change of pasta or main dish will be standardized within the same table.	ハート射止める “マリーミーチキン” Marry Me Chicken or 飛騨牛のロースト マルサラソース 1 Person +2500 Roasted Hida Beef w/ Marsala Sauce
	イタリアンプリン Italian Pudding
	コーヒー・紅茶・ハーブティー or カフェラテ +300/p Coffee, Tea, Herb Tea Cafe Latte

ANTIPASTI 前菜	SECONDI PIATTI メイン料理
さまざまなイタリア産オリーブ Variety of Italian Olives	800 本日の魚料理 Today’s Fish Dish 3800~
キャロットラペ Shredded Carrot Salad	700 ★新潟県産もち豚のロースト ズッキーニとリコッタのソース 4800 Roasted Niigata Mochi Pork w/ Zucchini & Ricotta Sauce
砂漠の塩キャラメルナッツ Salt Caramelized Nuts	700 飛騨牛のロースト マルサラソース 7500 Roasted Hida Beef w/ Marsala Sauce
生ハム Prosciutto	1400
シーザーサラダ Caesar Salad	1600
ストラチャテッラチーズのカプレーゼ Caprese w/ Stracciatella Cheese	1800 ★とろけるティラミス Melted Tiramisu 1200
フライドポテト French Fries	1400 イタリアンプリン Italian Pudding 800
本日のチーズ盛り合わせ Today’s Cheese Platter	2100 ピスタチオのアフォガード Pistachio Affogado 1000
自家製フォッカッチャ (2 pieces) Homemade Focaccia (2 pieces)	400 本日のジェラート Today’s Gelato 700
	本日のドルチェ盛り合わせ Today’s Assorted Dessert 2400
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” (ブッラータチーズ +800) Pasta “Zozzona” (Burrata Cheese +800)	1800
★ 普通には戻れないミントのジェノベーゼ Mint Genovese	2100
限界超えチーズたっぷりボロネーゼ Bolognese w/ Lots of Cheese	2600
本日のパスタ Today’s Pasta	2800