

CHEFS 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	自家製フォッカッチャ +200/p Homemade Focaccia
	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 (80g) +1800/p Roasted Hida Beef w/ Marsala Sauce (80g)	
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.



SHARE COURSE	4800
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.	
夏野菜のパンツァネッラ Summer Vegetable Panzanella	
自家製フォッカッチャ & ホイップバター Homemade Focaccia & Whipped	
リガトーニ キノコのカルボナーラ (ブurrataチーズ1 piece +2000) Rigatoni Mushroom Carbonara (Burrata Cheese 1 piece +2000)	
豚のスカロップピーネ レモンとハーブのソース Pork Scaloppine w/Lemon & Herb Sauce	飛騨牛のロースト マルサラソース 1 Person +2500 Roasted Hida Beef w/ Marsala Sauce
ビアンコマンジャーレ Bianco Mangiare	
コーヒー・紅茶・ハーブティー Coffee, Tea, Herb Tea	カフェラテ +300/p 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	本日の魚料理 Today's Fish Dish
キャロットラペ Shredded Carrot Salad	★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
砂漠の塩キャラメルナッツ Salt Caramelized Nuts	飛騨牛のロースト マルサラソース Roasted Hida Beef w/ Marsala Sauce
生ハム Prosciutto	
シーザーサラダ Caesar Salad	DOLCI デザート
ストラチャテッラチーズのカプレーゼ Caprese w/ Stracciatella Cheese	★とろけるティラミス Melted Tiramisu
フライドポテト French Fries	ビアンコマンジャーレ Bianco Mangiare
本日のチーズ盛り合わせ Today's Cheese Platter	ピスタチオのアフォガード Pistachio Affogado
自家製フォッカッチャ (2 pieces) Homemade Focaccia (2 pieces)	本日のジェラート Today's Gelato
	本日のドルチェ盛り合わせ Today's Assorted Dessert
PRIMI PIATTI パスタ	
ローマが生んだおいしいん坊のパスタ “ゾッゾーナ” (ブurrataチーズ +800) Pasta “Zozzona” (Burrata Cheese +800)	
★普通には戻れないミントのジェノベーゼ Mint Genovese	
タリアテッレ ボロネーゼ Tagliatelle Bolognese	
本日のパスタ Today's Pasta	

「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