

「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

シラスと生海苔のゼッポリーネ
Zeppoline w/ Whitebait & Fresh Seaweed

柿のカプレーゼ
Persimmon Caprese

ANTIPASTO

SPICAのパニーノ
SPICA's 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

牛ホホ肉煮込みのカネロニのオープン焼き
Oven-Baked Cannelloni w/ Braised Beef Cheek

SECONDO PIATTO

日高四元豚のロースト マスタードのソースと根セロリ
Roasted Hidaka Yongen Pork w/ Mustard Sauce & Celeriac
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

栗とコーヒーのカンノーロ
Chestnut & Coffee Cannolo
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



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.

パンツァネッラ
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
Roasted Hida Beef w/ Marsala Sauce

ピアンコマンジャーレ
Bianco Mangiare

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

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

800

キャロットラペ
Shredded Carrot Salad

700

砂漠の塩キャラメルナッツ
Salt Caramelized Nuts

700

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

フライドポテト
French Fries

1400

本日のチーズ盛り合わせ
Today's Cheese Platter

2100

自家製フォッカッチャ (2 pieces)
Homemade Focaccia (2 pieces)

400

シラスと生海苔のゼッポリーニ
Zeppolini w/ Whitebait & Fresh Seaweed

700

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urrataチーズ +800)
Pasta “Zozzona” (Burrata Cheese +800)

1900

★ 普通には戻れないミントのジェノベーゼ
Mint Genovese

2100

タリアテッレ ポロネーゼ
Tagliatelle Bolognese

2600

本日のパスタ
Today's Pasta

2800

SECONDI PIATTI メイン料理

本日の魚料理
Today's Fish Dish

3800~

★ 日高四元豚のロースト
マスタードのソースと根セロリ
Roasted Hidaka Yongen Pork w/ Mustard Sauce & Celeriac

4300

飛騨牛のロースト マルサラソース
Roasted Hida Beef w/ Marsala Sauce

7500

DOLCI デザート

★ とろけるティラミス
Melted Tiramisu

1200

ピアンコマンジャーレ
Bianco Mangiare

800

ピスタチオのアフォガード
Pistachio Affogado

1000

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

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.