

「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

STUZZICHINI **生ハムとリコッタホイップのブルスケッタ**  
Bruschetta w/prosciutto & ricotta whipped cream

**季節の野菜とパーニャフライダ**  
Seasonal vegetables & bagna freida

ANTIPASTO **本日の鮮魚のカルパッチョ**  
Today's fresh fish carpaccio

PRIMI PIATTI **SPICA のパニーノ**  
SPICA's Panino

**本日のパスタ**  
Today's Pasta

SECONDO PIATTO **仔羊のポルペッテ ピザ職人風**  
Lamb meatballs, pizza chef style  
or  
**飛騨牛のロースト パルサミソース (80g) +1800/p**  
Roasted Hida Beef w/Balsamic 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)

DOLCE **ババ・ナポレターノ**  
Baba Napoletano  
or  
**ドバイ風チョコティラミス +850/p**  
Dubai-style chocolate 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



※ フォッカッチャ1個200円をご用意いたします。ご希望の方はスタッフにお申し付けください。

## SHARE COURSE

4900

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。  
パスタの内容はテーブル内で  
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 will be  
standardized with in the same table.

• **生ハム (ストラッチャテッラチーズ 1 Person +700)**  
Prosciutto (Stracciatella cheese 1Person +700)  
**ラズベリーとクリームチーズのディップ**  
Raspberry and cream cheese dip

• **自家製フォッカッチャとハチミツ**  
Homemade focaccia w/ honey

• **ピーチ アリオーネ or イカ墨のスパゲッティーニ or レモンのスパゲッティーニ**  
Pici all'Aglione or Squid ink spaghetti or Lemon spaghetti

• **牛黒胡椒煮込み“ペポーソ”のパイ包み焼き**  
Beef stewed w/black pepper, wrapped in and baked

• **ボネ or ドバイ風チョコティラミス +850/p**  
Bonet or Dubai-style chocolate tiramisu

• **コーヒー・紅茶・ハーブティー or カフェラテ +300/p**  
Coffee, Tea, Herb Tea or Cafe Latte

### ANTIPASTI 前菜

**さまざまなイタリア産オリーブ** 800  
Variety of Italian Olives

**キャロットラペ** 700  
Shredded Carrot Salad

**砂漠の塩キャラメルナッツ** 700  
Salt Caramelized Nuts

**生ハム** 1400  
Prosciutto

**シーザーサラダ** 1600  
Caesar Salad

**ストラッチャテッラチーズのカプレーゼ** 1800  
Caprese w/ Stracciatella Cheese

**フライドポテト** 1400  
French Fries

**本日のチーズ盛り合わせ** 2100  
Today's Cheese Platter

**自家製フォッカッチャ (2 pieces)** 400  
Homemade Focaccia (2 pieces)

### PRIMI PIATTI パスタ

**ピーチ アリオーネ** 1900  
Pici all'Aglione

★ **普通には戻れないミントのジェノベーゼ** 2100  
Mint Genovese

**タリアテッレ ボロネーゼ** 2600  
Tagliatelle Bolognese

**イカ墨のスパゲッティーニ** 2500  
Squid ink spaghetti

**レモンのスパゲッティーニ** 2200  
Lemon spaghetti

### SECONDI PIATTI メイン料理

**本日の魚料理** 3800~  
Today's Fish Dish

★ **仔羊のポルペッテ ピザ職人風** 4200  
Lamb meatballs, pizza chef style

**飛騨牛のロースト パルサミソース** 7500  
Roasted Hida Beef w/Balsamic Sauce

### DOLCI デザート

★ **ドバイ風チョコティラミス** 1500  
Dubai-style chocolate tiramisu

**ラッテ・イン・ピエーディ** 600  
Latte In Piedi

**ボネ** 800  
Bonet

**本日のジェラート** 700  
Today's Gelato

**本日のドルチェ盛り合わせ** 2400  
Today's Assorted Dessert

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.