

「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	パンツァネッラ 冷製スープ仕立て Panzanella served as a chilled soup	
	シーザーサラダとカラスミ Caesar salad w/ bottarga cream	
ANTIPASTO	玉蜀黍のカプレーゼ Corn caprese	
PRIMI PIATTI	SPICA のパニーノ SPICA's Panino	
	本日のパスタ Today's Pasta	
SECONDO PIATTO	豚バラのコンフィ 白インゲン豆とパプリカ Pork belly confit w/ white kidney beans & paprika 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)		
DOLCE	マンゴーのトルタディリコッタ Mango ricotta tart or とろけるティラミス +800/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	

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



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	4900
生ハム Prosciutto	
シーザーサラダ Caesar salad	
ラズベリーとクリームチーズのディップ Raspberry & cream cheese dip	
自家製フォッカッチャとハチミツ Homemade focaccia w/ honey	
白いボンゴレのスパゲッティーニ or 緑のズッキーニのタリアテッレ Clam spaghetti or Zucchini tagliatelle	
or 赤いペペロンチーノ+500/1person or Spaghetti w/ garlic, olive oil, & red chili	
豚のロースト 香草パン粉焼き Roast pork w/ herb-crumb crust	
マンゴーのセミフレッド or とろけるティラミス+800/p Italian semi-frozen mango dessert or Melted 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 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	★豚バラのコンフィ 白インゲン豆とパプリカ Pork belly confit w/ white kidney beans & paprika	4200
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 Roasted Hida beef w/ marsala sauce	7500
生ハム Prosciutto	1400		
シーザーサラダ Caesar Salad	1600	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	1800	★とろけるティラミス Melted tiramisu	1400
フライドポテト French Fries	1400	ラッテ・イン・ピーエディ Latte In Piedi	600
本日のチーズ盛り合わせ Today's Cheese Platter	2100	マンゴーのセミフレッド Italian semi-frozen mango dessert	900
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	2200

PRIMI PIATTI パスタ

本日のパスタ Today's pasta	2600
★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 ボロネーゼ Tagliatelle Bolognese	2600
ボンゴレビアンコ Clam spaghetti	2100
赤いペペロンチーノ Spaghetti w/ garlic, olive oil, & red chili	2700