

「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	サーモンと柿のタルト Salmon & persimmon tart	
	蛤のカルピオーネ Marinated fried clams	
ANTIPASTO	茸のフリッタータ Italian-style omelet w/ mushrooms	
PRIMI PIATTI	SPICA のパニーノ SPICA’s Panino	
	本日のパスタ Today’s Pasta	
SECONDO PIATTO	鴨のロースト 無花果とバルサミコソース Roasted duck w/ fig & balsamic 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)		
DOLCE	カスタニャッチョ Chestnut flour cake or とろけるティラミス +850/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 or 飛騨牛のロースト マルサラソース+2500/1person Roast pork w/ herb-crumb crust or Roasted Hida beef w/ marsala sauce 無花果のセミフレッド or とろけるティラミス+850/p Italian semi-frozen fig desert 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	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.

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	★鴨のロースト 無花果とバルサミコソース Roasted duck w/ fig & balsamic 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	ラッテ・イン・ピエーディ Latte In Piedi
本日のチーズ盛り合わせ Today’s Cheese Platter	無花果のセミフレッド Italian semi-frozen fig desert
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
PRIMI PIATTI パスタ	本日のドルチェ盛り合わせ Today’s Assorted Dessert
本日のパスタ Today’s pasta	
★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	
ボンゴレビアンコ Clam spaghetti	
赤いペペロンチーノ Spaghetti w/ garlic, olive oil, & red chili	