

# SPICA

## DINNER

### ANTIPASTI FREDDI 冷たい前菜

ブラータチーズとフルーツの一番おいしい食べ方 1400  
Fresh Burrta with Seasonal Fruits

美しい野菜たちと  
ポータルガディップのバーニャフレイダ 1200  
Lovely Veggies with Bottarga Dip

知る人ぞ知る母の味 田舎風パテ 900  
Homemade Pate de campagne

生ハムとフルーツ 1800  
Prociutto with Fresh Fruits

人を幸せにするマグロのタルタル 1500  
Tuna Tartare, Beets and Abocados with Egg Yolk

魚好きに贈るカルパッチョ 1200  
Salmon Marinated with Citrus Mayonnaise

七種野菜の虹のテリーヌ 1400  
Terriene of 7 Vegetables with Herby Dip

イタリアンシェフが全力で作るウフマヨ 900  
Chef's Egg Mayo

シンプルなリーフサラダ 1100  
Leaf Salad

### ANTIPASTI CALDI 温かい前菜

野菜の底力を最大限に引き出した  
ズッキーニのステーキ 1200  
Zucchini Steak

最高峰の芋料理 フライドポテトの新しい形 1000  
Accordion Potato Chips with Herbs and Citrus

ミラノ風トリッパの煮込み 1400  
Milanese Tripe Stewed

限界を超えた反則のガーリックシュリンプ 1600  
Amazing Garlic Shrimp

帆立のソテーと季節の野菜 1700  
Grilled Scallops with Beurre Blanc Sauce Like

カラマリのセモリナフリット 1600  
Calamari Frit

飲む野菜 800  
Vegetable Potage

### PRIMI PIATTI パスタ

普通には戻れないミントのジェノベーゼ 1700  
Mint Pesto Pasta

48時間かけて作る仔羊のラグーとリガトーニ 2000  
Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

ハマグリと貝の旨味を存分に吸わせた  
リングイネと春菊 1800  
Linguine Stewed with Manila Clams

72時間かけて作る魚介のラザニア 1700  
Homemade Lasagna with Octopus and Squid

仔牛のダシで炊いたリゾーニのカルボナーラ 1900  
Risoni Carbonara Stewed in Veal Stock

蟹とカラスミをまとわせたスパゲッティーニ 2200  
Spaghetтини with Crab and Bottarga

爽やかで濃厚な海老とバジルの香りのリゾット 2000  
(イタリア産カルナローリ米を使用)  
Basil Pesto Risotto with Shrimps (Italian Carnaroli rice used.)

### SECONDI PIATTI メイン料理

魚介で作る飲み物 ズッパディペッシェ 2200  
“Zuppa di Pesce”

原点にして頂点の鶏料理 骨付きモモ肉のコンフィ 1900  
Chicken Leg Confit and Potato Puree with Honey Vinegar Sauce

ピエモンテの煮込み料理 山形豚のポリート 2400  
Stewed Pork “Bollito”

シェフが辿り着いた圧巻の仔羊ハンバーグ 2200  
Lamb Hamburger Patty with Chaliapin Sauce

シェフが探究する国産牛の一番おいしい食べ方 5500  
Local Beef Steak with Tasmanian Mustard

### DOLCI デザート

ティラミス 900  
Tiramisu

ロイヤルミルクティのパンナコッタ 600  
Royal Milktea Pannacotta with Caramel Sauce and Nuts

ピスタチオのカンノーロ 600  
Pistachio Cannolos

本日のジェラート 550  
Homemade Gelato of the day

## GEORGE'S COURSE

シェフズコース

# 5500

ANTIPASTI 雲丹と季節野菜のなめらかパンナコッタ  
Pannacotta with Sea Urchin and Seasonal Veggies

彩り野菜 ビネグレット  
Lovely Veggies with Vinaigrette Sauce

PRIMI PIATTI ハマグリと貝の旨味を存分に吸わせた  
リングイネと春菊  
1品お選びください  
Linguine Stewed with Manila Clams

普通にはもどれないミントのジェノベーゼ  
Mint Pesto Pasta

48時間かけて作る仔羊のラグーとリガトーニ  
Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

蟹とカラスミをまとわせたスパゲッティーニ  
Spaghetтини with Crab and Bottarga

SECONDI PIATTI 魚介で作る飲み物 ズッパディペッシェ  
“Zuppa di Pesce”

Per 2-3 persons シェアスタイル  
原点にして頂点の鶏料理 モモ肉のコンフィ  
Chicken Confit and Potato Puree  
with Honey Vinegar Sauce

ピエモンテの煮込み料理 山形豚のポリート  
Stewed Pork “Bollito”

数量限定 シェフが辿り着いた  
圧巻の仔羊ハンバーグ  
Lamb Hamburger Patty with Chaliapin Sauce

シェフが探究する国産牛の  
一番おいしい食べ方 + 1500/1p  
Local Beef Steak with Tasmanian Mustard

PIATTO SPECIALE ぐの濃厚ビスクリゾット +700  
(イタリア産カルナローリ米を使用)  
Bisque Risotto (Italian Carnaroli rice used.)

DOLCI 本日のジェラート  
Homemade Gelato of the day

1品お選びください  
ティラミス  
Tiramisu

パンナコッタ  
Pannacotta

CAFFÈ コーヒー、紅茶、ハーブティー、  
Coffee, Tea or Herb Tea

※本コースは吉田シェフ監修のコースとなっております。  
This course menu is supervised by Chef Yoshida.

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.

