

SPICA

WEEKDAY LUNCH

ANTIPASTI

前菜

ブラータチーズとフルーツの一番おいしい食べ方 Fresh Burrta with Seasonal Fruits	1400
七種野菜の虹のテリーヌ Terriene of 7 Vegetabales with Herby Dip	1400
知る人ぞ知る母の味 田舎風パテ Homemade Pate de campagne	900
生ハムとフルーツ Prociutto with Fresh Fruits	1800
シンプルなリーフサラダ Leaf Salad	1100
最高峰の芋料理 フライドポテトの新しい形 Accordion Potato Chips with Herbs and Citrus	1000
カラマリのセモリナフリット Calamari Frit	1600

PRIMI PIATTI

パスタ

普通には戻れないミントのジェノベーゼ Mint Pesto Pasta	1700
48時間かけて作る仔羊ラグーとリガトーニ Rigatoni with Lamb Ragu Sauce	2000
72時間かけて作る魚介のラザニア Homemade Lasagna with Octopus and Squid	1900
蟹とカラスミをまとわせたスパゲッティーニ Spaghettini with Crab and Bottarga	2200

SECONDI PIATTI

メイン料理

魚介で作る飲み物 ズッパディペッシェ “Zuppa di Pesce”	2200
原点にして頂点の鶏料理 骨付きモモ肉のコンフィ Chicken Leg Confit and Potato Puree with Honey Vinegar Sauce	1900
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	2200
シェフが探究する国産牛の一番おいしい食べ方 Local Beef Steak with Tasmanian Mustard	5500

DOLCI

デザート

ティラミス Tiramisu	900
ロイヤルミルクティのパンナコッタ Royal Milktea Pannacotta with Caramel Sauce and Nuts	600
ピスタチオのカンノーロ Pistachio Cannolos	600
本日のジェラート Homemade Gelato of the day	550

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.

LUNCH SET

彩りサラダbuffetとパスタのランチ

2500

SALAD BUFFET

カウンターのサラダbuffetより
ご自由にお取りください
Please enjoy to serve yourself from
salad buffet from the counter.

PRIMI PIATTI

1品お選びください

本日のパスタ

Pasta of the day

普通には戻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ラグーとリガトーニ

Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

CAFFÈ

コーヒー、紅茶、ハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea

GEORGE'S LUNCH COURSE

シェフズランチコース

3500

SALAD BUFFET

カウンターのサラダbuffetより
ご自由にお取りください
Please enjoy to serve yourself from
salad buffet from the counter.

PRIMI PIATTI

1品お選びください

本日のパスタ

Pasta of the day

普通には戻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ラグーとリガトーニ

Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

72時間かけて作る魚介のラザニア

Homemade Lasagna with Octopus and Squid

SECONDI PIATTI 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

ハーブたっぷり山形豚のポルケッタ

Herby” Porchetta”

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

DOLCI

1品お選びください

バニラジェラート

Vanilla Gelato

パンナコッタ

Pannacotta

ティラミス +300

Tiramisu

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.



SPICA

WEEKEND LUNCH

ANTIPASTI

前菜

ブラータチーズとフルーツの一番おいしい食べ方 Fresh Burrta with Seasonal Fruits	1600
七種野菜の虹のテリーヌ Terriene of 7 Vegetabales with Herby Dip	1600
知る人ぞ知る母の味 田舎風パテ Homemade Pate de campagne	1100
生ハムとフルーツ Prociutto with Fresh Fruits	1900
シンプルなリーフサラダ Leaf Salad	1200
最高峰の芋料理 フライドポテトの新しい形 Accordion Potato Chips with Herbs and Citrus	1100
カラマリのセモリナフリット Calamari Frit	1800

PRIMI PIATTI

パスタ

普通には戻れないミントのジェノベーゼ Mint Pesto Pasta	1900
48時間かけて作る仔羊ラグーとリガトーニ Rigatoni with Lamb Ragu Sauce	2300
72時間かけて作る魚介のラザニア Homemade Lasagna with Octopus and Squid	2200
蟹とカラスミをまとわせたスパゲッティーニ Spaghettini with Crab and Bottarga	2600

SECONDI PIATTI

メイン料理

魚介で作る飲み物 ズッパディペッシェ “Zuppa di Pesce”	2500
原点にして頂点の鶏料理 骨付きモモ肉のコンフィ Chicken Leg Confit and Potato Puree with Honey Vinegar Sauce	2300
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	2600
シェフが探究する国産牛の一番おいしい食べ方 Local Beef Steak with Tasmanian Mustard	5800

DOLCI

デザート

ティラミス Tiramisu	1000
ロイヤルミルクティのパンナコッタ Royal Milktea Pannacotta with Caramel Sauce and Nuts	750
ピスタチオのカンノーロ Pistachio Cannolos	750
本日のジェラート Homemade Gelato of the day	650

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.

LUNCH SET

彩りサラダbuffetとパスタのランチ

2900

SALAD BUFFET

カウンターのサラダbuffetより
ご自由にお取りください
Please enjoy to serve yourself from
salad buffet from the counter.

PRIMI PIATTI 1品お選びください

本日のパスタ
Pasta of the day

普通には戻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ラグーとリガトーニ
Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

CAFFÈ

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

GEORGE'S LUNCH COURSE

シェフズランチコース

3800

SALAD BUFFET

カウンターのサラダbuffetより
ご自由にお取りください
Please enjoy to serve yourself from
salad buffet from the counter.

PRIMI PIATTI 1品お選びください

本日のパスタ
Pasta of the day

普通には戻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ラグーとリガトーニ
Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

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

SECONDI PIATTI 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

ハーブたっぷり山形豚のポルケッタ
Herby” Porchetta”

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

DOLCI 1品お選びください

バニラジェラート
Vanilla Gelato

パンナコッタ
Pannacotta

ティラミス +300
Tiramisu

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.

