

SPICA

DINNER

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 1800
Fresh Burrta with Seasonal Fruits

七種野菜の虹のテリーヌ 1700
Terriene of 7 Vegetables with Herby Dip

知る人ぞ知る母の味 田舎風パテ 1100
Homemade Pate de campagne

生ハムとフルーツ 2000
Prociutto with Fresh Fruits

魚好きに贈るカルパッチョ 1600
Salmon Marinated with Citrus Mayonnaise

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

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 1100
Accordion Potato Chips with Herbs and Citrus

限界を超えた反則のガーリックシュリンプ 1800
Amazing Garlic Shrimp

カラマリのセモリナフリット 1700
Calamari Frit

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 1900
Linguine Stewed with Manila Clams

仔牛のダシで炊いたリゾーニのカルボナーラ 2200
Risoni Carbonara Stewed in Veal Stock

SECONDO PIATTO メイン料理

魚介で作る飲み物 ズッパディペッシェ 2800
“Zuppa di Pesce”

原点にして頂点の鶏料理 2500
骨付きモモ肉のコンフィ
Chicken Leg Confit and Potato Puree
with Honey Vinegar Sauce

シェフが辿り着いた圧巻の仔羊ハンバーグ 2900
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ナコッタ 600
Royal Milktea Pannacotta with Caramel Sauce and Nuts

ピスタチオのカノーロ 600
Pistachio Cannolos

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

GEORGE'S COURSE 5900

シェフズコース (全7皿)

AMUSE

アモールポレンタとプロシュット
Polenta Sponge Cake and Prociutto

ANTIPASTI

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

ANTIPASTI

彩野菜のバーニャフレイダ
Lovely Veggies with Bottarga Dip

PRIMI PIATTI

普通には戻れないミントのジェノベーゼ
Mint Pesto Pasta

PRIMI PIATTI

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

SECONDO PIATTO

牛肉のベポーゾ 赤ワインと黒胡椒の6時間煮込み
Gravy Beef Stewed for 6 Hours with Red Wine and Black Pepper

PIATTO SPECIALE

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

DOLCI

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

ブルッティ マ プオーニ
Italian Hazelnuts Cookies

CAFFÈ

コーヒー
Chef's Coffee

*400円で自家製フォカッチャをお付けできます
【ワインペアリング】ソムリエ厳選ワイン4種 3500円

※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.