

# SPICA

WEEKEND LUNCH



## ANTIPASTI 前菜

ブー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	1800
七種野菜の虹のテリーヌ Terriene of 7 Vegetabales with Herby Dip	1700
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	2000
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	2000
48時間かけて作る仔羊ラグーとリガトーニ Rigatoni with Lamb Ragu Sauce	2400

## SECONDO PIATTO 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”	3000
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	2700
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	3200
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
ピスタチオのキャンノーロ 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 2900

彩りサラダbuffetとパスタのランチ

## 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 3800 LUNCH COURSE

シェフズランチコース

## 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

## SECONDO PIATTO

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

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.