

SPICA

WEEKEND LUNCH

11:00 - 15:00

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 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

シンプルなリーフサラダ 1200
Leaf Salad

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

カラマリのセモリナフリット 1800
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 2000
Mint Pesto Pasta

48時間かけて作る仔羊ラグーとリガトーニ 2400
Rigatoni with Lamb Ragu Sauce

SECONDO PIATTO メイン料理

魚介で作る飲み物 ズッパディペッシェ 3000
“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 2700
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 3200
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 5800
Local Beef Steak with Tasmanian Mustard

DOLCI デザート

ティラミス 1000
Tiramisu

ロイヤルミルクティのパンナコッタ 750
Royal Milktea Pannacotta with Caramel Sauce and Nuts

ピスタチオのキャンノーロ 750
Pistachio Cannolos

本日のジェラート 650
Homemade Gelato of the day

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.