

Prefix Course

¥3,640～(税込¥4,000～)

Amuse
季節のムース

Soup
本日のポタージュ

Appetizer (下記より1品お選びください。)

季節野菜のニース風サラダ

本日のこだわりテリーヌ

イチジクのフリット

+¥280(税込¥300)

海老のカダイフ揚げ

+¥190(税込¥200)

旬の鮮魚の特製カルパッチョ

+¥280(税込¥300)

ネギトロとアボカドのタルタル仕立て

ラムのプロシュエット

+¥280(税込¥300)

SPICAプレート

+¥280(税込¥300)

※仕入れ状況等によりメニュー内容は異なる場合がございます。予めご了承ください。

Prefix Course

Main dish (下記より1品お選びください。)

スパイシーラグーパスタ(ピチ)

鮮魚のソテー

リブロースステーキ

ポークベリーのクリスピーコンフィ

鮮魚のアクアパッツァ仕立て +¥1,100 (税込 ¥1,200)

仔羊のガランティーマ +¥1,370 (税込 ¥1,500)

赤城和牛のカツレツ +¥1,000 (税込 ¥1,100)

黒毛和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み +¥1,370 (税込 ¥1,500)

Sweets

小菓子

Cafe

※仕入れ状況等によりメニュー内容は異なる場合がございます。予めご了承ください。

コーヒー or 紅茶

Dinner menu

Tapas

タパス プレート	SPICA tapas plate	¥1,460 (税込 ¥1,600)
ババガヌーシュ(焼き茄子のディップ)	Baba Ganoush	¥730 (税込 ¥800)
ネギトロとアボカドのタルタル仕立て	Fatty tuna & avocado tartar	¥1,100 (税込 ¥1,200)
本日のテリーヌ	Today's terrine	¥910 (税込 ¥1,000)
生ハムとサラミの盛り合わせ	Jamon serrano & Salami	¥820 (税込 ¥900)
フレンチフライ	French fries	¥550 (税込 ¥600)
こだわりチーズ3種盛り合わせ	3kinds cheese	¥1,370 (税込 ¥1,500)

Appetizer

本日の鮮魚のカルパッチョ	Today's carpaccio of fresh fish	¥1,190 (税込 ¥1,300)
季節野菜のニース風サラダ	Salade niçoise	¥910 (税込 ¥1,000)
海老のカダイフ揚げ(1p)	Deep-fried shrimp wrapped in kataifi	¥1,000 (税込 ¥1,100)
ラムのプロシュット(2p)	Lamb skewers	¥1,190 (税込 ¥1,300)
イチジクのフリット	Fig fritters	¥910 (税込 ¥1,000)
フィッシュ & チップス	Fish & Chips	¥910 (税込 ¥1,000)

Bar food

Mix オリーブマリネ	Mix olive	¥460 (税込 ¥500)
プレミアムマカダミアナッツ	Premium Macadamia Nuts	¥550 (税込 ¥600)
黒糖クルミ	Walnut	¥460 (税込 ¥500)
クリームチーズとドライフルーツのディップ	Cream cheese & dry fruits	¥460 (税込 ¥500)
季節野菜のピクルス	Vegetables pickles	¥460 (税込 ¥500)
自家製生チョコ	Raw chocolate	¥460 (税込 ¥500)

※アレルギー対応できない場合もございますのでご了承ください。
また、同一の厨房、器具での調理や、同一の揚げ油を使用しておりますので、
微量のアレルゲン物質が混入する可能性があります。
提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではありませんので、
予めご注意くださいようお願い申し上げます。

Pasta

シンデレラ卵とトリュフのカルボナーラ (リガトーニ)	Truffle carbonara	¥1,640 (税込 ¥1,800)
スパイシーラグーパスタ(ピチ)	Spicy ragù pasta	¥1,460 (税込 ¥1,600)
ゴルゴンゾーラのペンネ	Gorgonzola penne	¥1,370 (税込 ¥1,500)

Main dish

本日の鮮魚料理	Roasted fish	¥1,730 (税込 ¥1,900)
鮮魚のアクアパッツァ仕立て	Acqua pazza	¥2,910 (税込 ¥3,200)
リブロースステーキ	Rib loin steak	¥1,820 (税込 ¥2,000)
ポークベリーのクリスピーコンフィ	Crispy pork belly confit	¥1,820 (税込 ¥2,000)
仔羊のガランティーマ	Galantine d' agneau	¥3,190 (税込 ¥3,500)
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み	Braised beef cheek	¥3,190 (税込 ¥3,500)
赤城和牛の牛カツ	『Akagi Wagyu』 Beef KATSU	¥2,820 (税込 ¥3,100)

メインディッシュは丁寧に火を入れておりますのでお時間頂戴いたします。
お早めにご注文していただきますようお願いいたします。
おひとり様用にハーフサイズ対応可能なメニューもございます。
スタッフまでお気軽にお尋ねください。

Dessert

自家製ティラミス	Home made tiramisu	¥820 (税込 ¥900)
チーズテリーヌ	Cheese terrine	¥820 (税込 ¥900)
イチジクとフォアグラのカッサータ	Fig & foie gras cassata	¥1,100 (税込 ¥1,200)
パッションフルーツのプリン ～パイナップルとミントのグラニテ添え～	Passion fruit pudding	¥550 (税込 ¥600)
本日のアイスクリーム2種盛り	Ice & Sorbet	¥550 (税込 ¥600)