

SPICA

Italian Dining

WEDDING MENU



Menu is supervised by Takashi Yoshida, famous chef and YouTuber known as "George" whose total followers of social network services has reached to 1 million 900 thousand people. With French background, it is a new challenge for him to serve genreless business with Italian base. Please visit "SPICA" to enjoy cuisines exclusively served here and THE cuisines which have been presented on chef's videos!

CHEF

SUPERVISED CHEF

TAKASHI YOSHIDA

埼玉県出身。東京都内のホテルレストランでキャリアをスタートした後、渡仏。パリ「ドミニク・ブシェ」で修業し、帰国後は「ピエール・ガニエール」に勤務。以降「ドミニク・ブシェ トーキョー」に入り、グループのエグゼクティブシェフとして活躍する。趣味で始めた料理動画 YouTube が話題となり、現在登録者数約100万人に。作る喜びも伝えられる料理人として人気を集める。

Born in Saitama. Started his cooking career at a hotel restaurant in Tokyo and then went to France. After training at "Dominique Bouchet" in Paris, back to Japan and worked in "Pierre Gagnaire". Then joined "Dominique Bouchet Tokyo" and active as group's executive chef. Cooking videos on YouTube, started as a hobby and has become popular, reaching to about One million followers. Not only teaching cooking, moreover, he conveys joy of cooking.



HEAD CHEF

KATSUAKI MIYAZAWA

東京都出身。大学を卒業後、一般職を経て、和食料理店を営む両親の影響から24歳で飲食店を経験。2011年表参道「HATAKE AOYAMA」でキャリアをスタートし、スーシェフを2年務めたのち、2017年渡伊し研鑽を積む。帰国後大手町「HEINZ BECK」、2021年「アルマーニ/レストランテ」にてスーシェフを経て現在に至る。

Born in Tokyo. Worked in a general company after graduating from university. Influenced by parents who run a Japanese restaurant and experienced at a restaurant when 24 years old. Started his cooking career at "HATAKE AOYAMA" in Omotesando, 2011. Worked as a sous chef for 2 years and then went Italy in 2017. Experienced "HEINZ BECK" in Otemachi after back to Japan. As a sous chef of "Armani/Ristorante" since 2021 till now.



SPICA

Italian Dining

WEDDING MENU

「George ジョージ」の名で SNS 総フォロワー数約 190 万人を抱える吉田能シェフがメニュー監修。フランス料理界で活躍する吉田シェフの新たな挑戦としてイタリアンをベースとしたジャンルレスな料理を提供します。SPICA のために開発したここでしか食べられない料理や、動画で見た「あの料理」がシェフの手によって昇華する「SPICA」をお楽しみください。

01

AMUSE

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



ANTIPASTI

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



PRIMI PIATTI

自家製ポロネーゼ タリアテッレ
Tagliatelle alla bolognese

03



04

PIATTO SPECIALE

濃厚ビスクリゾット
Bisque Risotto (Italian Carnaroli rice used.)



05

SECONDO PIATTO

銘柄豚の低温ロースト
Arrosto di maiale



DOLCI

パannaコッタ
Pannacotta

06

OPTION MENU

DOLCI

[06.DOLCI と変更]

◀▶ティラミス
TIRAMISU
+500 円 /1 名

◀▶デザートbuffet (8 種類)
buffet di dolci
+2,500 円 /1 名



CAFFÈ

コーヒー
Coffee



SECONDO PIATTO

[05.SECONDO PIATTO と変更]

◀▶牛サーロインのロースト
Arrosto di manzo
+2,000 円 /1 名

◀▶国産牛のフィレ肉のロースト
Filetto di manzo giapponese arrostito
+3,000 円 /1 名

