

**SPICA**  
Italian Dining

**WEDDING BOOK**

L'AMORE RENDE FELICE LA GENTE  
**SALUTE!**  
Italian Dining  
**RESTAURANT**  
**WEDDING**



## SPICA OMOTESANDO RESTAURANT WEDDING

It is one of the most attractive areas in Tokyo,  
Omotesando, a city that combines fashion, art and culture  
Omotesando, also known as "Paris of Tokyo," is a global brand  
There are a wide variety of fashion choices, including shops for young designers in Japan  
Cherry blossoms bloom in spring, and autumn leaves can be enjoyed,  
It's a place where you can feel the beauty of nature from season to season  
Let us help you create  
the most memorable moment in your life at SPICA

東京の中でも特に魅力的なエリアの一つで、  
ファッション、アート、文化が融合した街「表参道」  
表参道は「東京のパリ」とも呼ばれ、世界的なブランドから  
国内の若手デザイナーのショップまで、多彩なファッションの選択肢が揃い  
春には桜が咲き、秋には紅葉が楽しめるなど、  
四季折々の自然の美しさを感じられる場所です

こだわりの空間 料理 音楽 アートデザイン  
人生において一番最高の瞬間をSPICAで創りませんか

## WEDDING CEREMONY

Surrounded by guests, in a homey atmosphere  
A wedding with a sense of openness overflowing  
with natural light will come true  
It's full of originality like two people hold a wedding ceremony

ゲストに囲まれてアットホームな雰囲気の中  
自然光が溢れる開放感のある挙式が叶います  
お2人らしくオリジナリティに溢れる  
ウェディングセレモニーを





SPICA  
OMOTESANDO RESTAURANT WEDDING





SPICA  
OMOTESANDO RESTAURANT WEDDING



## WEDDING RECEPTION

During the day, we offer this amazing space with views from enormous glass windows and high ceilings which help to enhance the grandeur of the panoramic views. The interior is decorated with natural wood and tasteful art pieces which promotes a more casual and natural style.

デイトムには一面ガラスの開放感ある壁面と  
天高の広々とした空間でたくさんのゲストを招いた披露宴を  
ナチュラルなウッドカラーの内装  
スパイスになるアートピース  
気取らない自然な雰囲気ウェディング













SPICA  
OMOTESANDO RESTAURANT WEDDING









## SPICA "FACILITY"

"SPICA" in Omotesando Hills is a luxury restaurant located in Omotesando, Tokyo, featuring a sophisticated and modern interior design. The interior of SPICA is rich in natural materials such as wood and stone, creating a warm and calm atmosphere. This creates a space that combines urban sophistication with the richness of nature. Minimal and elegant design: Simple yet detailed design. Its neat lines and modern furniture give a sophisticated overall impression.

表参道ヒルズの「SPICA」は、東京・表参道に位置する高級レストランで、その内装は洗練されたモダンなデザインが特徴です。SPICAの内装には、木材や石材といった自然素材がふんだんに使われており、温かみのある落ち着いた雰囲気がかほっています。これにより、都会的な洗練さと、自然の豊かさが融合した空間が生まれています。ミニマルでエレガントなデザイン：シンプルでありながら、細部にこだわったデザインが施されています。無駄のないラインやモダンな家具が、全体的に洗練された印象を与えます。

## WAITING AREA

The bar area features a sophisticated atmosphere and stylish design. SPICA is a complex facility that combines cafe restaurants and bars, and the bar area is also known as a social gathering place for adults, so you can enjoy welcome drinks in a calm

BARエリアは、洗練された雰囲気とスタイリッシュなデザインが特徴のバーエリアです。SPICAは、カフェ・レストランとバーが融合した複合的な施設で、BARエリアは、大人の社交場としても知られ、落ち着いた空間でウェルカムドリンクを楽しむことができます。







## BANQUET





## FOOD

"SPICA" in Omotesando Hills is a modern and sophisticated restaurant where you can enjoy a relaxing time with delicious food. The genre of cuisine is characterized by French-based creative cuisine, and menus that utilize seasonal ingredients and seasonal ingredients are provided.

表参道ヒルズの「SPICA」は、モダンで洗練された雰囲気のレストランで、美味しい料理とともにリラックスしたひとときを楽しむことができる場所です。料理のジャンルとしては、フランスをベースにした創作料理が特徴的で、季節ごとに変わる食材や旬の素材を活かしたメニューが提供されます。



## 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 / リストランテ」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.



## FOOD

Mr. Daisuke Kaneko, chef of "L'AS" in Tokyo, Aoyama supervises our culinary team. We use fresh seasonal ingredients and offer colorful variety of appetizers, main dish and desserts. Daisuke's background, although being classically French trained, creates modern style of cuisine with creative presentation. He was selected as the worlds young best chef of "FOUR MAGAZINE" in England and this gave him great international exposure.

「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

# 01

### AMUSE

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



# 02

### ANTIPASTI

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



# 03

### PRIMI PIATTI

自家製ボロネーゼ タリアテッレ  
Tagliatelle alla bolognese



25



# 04

### PIATTO SPECIALE

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



# 05

### SECONDO PIATTO

鉾柄豚の低温ロースト  
Arrostito di maiale

# 06



### DOLCI

パンナコッタ  
Pannacotta



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



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



◀▶ティラミス  
TIRAMISU  
+500 円 /1名

26



## WEDDING ITEM

We can offer some decorations based on your personal style and preference such as flowers, ornaments and specially designed paper items. Customize your special day with you own intimate and personal flair.

2人のライフスタイルやエピソードに合わせて、会場の雰囲気彩る様々なアイテム。ゲストの気持ちを更に盛り上げるフラワーデコレーションから、手に触れるデザインペーパーアイテム、2人らしさを引き出したドレススーツまで、1つ1つのアイテムでよりオリジナリティ溢れるウェディングを。



## DECORATION & DESIGN ITEM

We encourage you to decorate our space with your personal style to represent your personality. This is your day! We have a wide variety of decorative ideas for you to choose from. We invite you to be creative and we will help you to achieve your dream wedding.

2人の日々の暮らしの中にある好きなものをヒントに会場をデコレートしませんか。SPICA では会場の雰囲気をいかした、2人のライフスタイルから導き出すデコレーション、フラワーコーディネート、デザインペーパーアイテムを、多数取り揃えています。既成概念にとらわれず、2人らしくデザインされた会場へゲストを招待しませんか。



## WEDDING CAKE & SWEETS

Wedding cake is a memorable centerpiece for every wedding.  
From classic style to trendy and unique design.  
We can craft and cake to suit your individual preference and flavor.

パーティーの主役となるウェディングケーキ。  
クラシックなものからトレンドのデザインまで、パーティーのコンセプトや2人の趣味に合わせて、  
思い出に残る、こだわりの1品を。



## DRESS & TUXEDO

We are happy you introduce you to our fashion consultants,  
design team and quality brands.  
You should feel good and feel comfortable in your chosen outfit on your special day.

ウェディングという特別な日だけど、いつも通りファッションを楽しみたい。  
SPICAでは、そんな2人におすすめのショップをご紹介します。  
鏡に映る姿を楽しみにお気に入りのデザインを見つけてください。





