

SPICA



INTERVIEW



INSTAGRAM

YouTube登録者数100万人。「George ジョージ」こと、
フランス料理界で活躍する吉田能シェフが新たな試みとして
イタリアンダイニング〈SPICA〉を監修。表参道ヒルズ本館3階に2024年3月6日オープン。



株式会社三越伊勢丹トランジット(本社:東京都新宿区 代表取締役会長:上 みゆき、代表取締役社長:垂水 謙児)は、表参道ヒルズ本館3階にイタリアンダイニングSPICA(スピカ)を2024年3月6日(水)オープンいたします。メニュー監修は、国内外でフランス料理のエスプリと技術を会得し、ミシュランガイド東京2024「セレクトッドレストラン」に選出された、8席のみのカウンターフレンチ「CIRPAS(サーパス)」で腕を振るう吉田 能(よしだ たかし)シェフ。「George ジョージ」の名でYouTube登録者数100万人突破、SNS総フォロワー数約190万人というメガコンテンツを抱え、フランス料理で培った技術をもとにジャンルにとらわれず家庭でも簡単に再現出来る料理から、プロ目線の本格的な料理まで幅広いコンテンツを配信しています。フランス料理界で活躍する吉田シェフが、新たな試みとしてカジュアルイタリアンを中心とするジャンルレスな料理を提供。動画で見た“あの料理”をさらに進化させた一皿や、SPICAのために開発したここでしか食べられない料理の数々を提供いたします。シグネチャー料理となる「シェフが辿り着いた圧巻の仔羊ハンバーグ」をはじめとする多様なアラカルトに加え、シェフズコースでのみ味わえる「メの濃厚ビスクリゾット」は、蟹の濃厚な旨みと香味野菜にトマトが混然一体となるSPICAの象徴的な一皿。ワインセレクトはCIRPASソムリエであり、吉田シェフの右腕としても活躍する古内 将道(ふるうち まさみち)氏が担当。厳選したワインがさらに料理の完成度を高めます。吉田シェフ独自の視点で料理の本質を追求する料理動画のメニューが、洗練されたひと皿へ昇華するSPICAをお見逃しなく。

SPICA:

ラテン語で穀物の穂先の意味。おとめ座のモデル女神メルデルが握る麦の穂先で最も明るく輝く星。イタリア料理の代表格であるパスタ、リゾットの原料である穀物。遥か2000年以上も昔の古代ローマ時代から穀類が人々の食を支えてきたことを由来に。

監修シェフ / 吉田 能

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「ビエール・ガニェール」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。趣味で始めた料理動画 You Tube が話題となり、現在 SNS 総フォロワー数約 190 万人に。2022 年に 8 席のみのカウンターフレンチ「CIRPAS」をオープン。ミシュランガイド東京 2024 「セレクトッドレストラン」に選出された。

YouTube : <https://www.youtube.com/@GeorgeLABO>

Instagram : [instagram.com/george_cuisine](https://www.instagram.com/george_cuisine)

Tiktok : [tiktok.com/@johjiro](https://www.tiktok.com/@johjiro)

Twitter : twitter.com/chef_johjiro



SPICA

1.5次会着席コースPLAN

(婚礼会社様向けの underage)
お客様への金額提示は禁止。

1名 **12,000** 円(消費税・サービス料含む)

[プランに含まれるもの]

- ①コース料理(01-06の6品のベースコース料理)
- ②ウェルカムドリンク(受付中のお飲み物)
- ③乾杯酒(スパークリングワイン)
- ④披露宴中のお飲み物(150min)(2,500円のコース)
- ⑤ウエディングケーキ(スクエア1段のベーシック)
- ⑥会場使用料(クローク、プロジェクター、音響設備含む)

◆スタンバイ150min/受付30min/パーティ150min/送賓30min

1.5次会buffetPLAN

(婚礼会社様向けの underage)
お客様への金額提示は禁止。

1名 **10,000** 円(消費税・サービス料含む)

[プランに含まれるもの]

- ①buffet料理(6,500円のbuffetコース)
- ②ウェルカムドリンク(受付中のお飲み物)
- ③乾杯酒(スパークリングワイン)
- ④披露宴中のお飲み物(120min)(2,500円のコース)
- ⑤ウエディングケーキ(スクエア1段のベーシック)
- ⑥会場使用料(クローク、プロジェクター、音響設備含む)

◆スタンバイ150min/受付30min/パーティ120min/送賓30min

2次会buffetPLAN

1名 **7,500** 円(消費税・サービス料含む)

[プランに含まれるもの]

- ①buffet料理(5,000円のbuffetコース)
- ②パーティ中のお飲み物(120min)(2,500円のコース)
- ③会場使用料(クローク、プロジェクター、音響設備含む)

◆スタンバイ30min/受付30min/パーティ120min/送賓30min

2次会buffetPLAN

1名 **9,000** 円(消費税・サービス料含む)

[プランに含まれるもの]

- ①buffet料理(6,500円のbuffetコース)
- ②パーティ中のお飲み物(120min)(2,500円のコース)
- ③会場使用料(クローク、プロジェクター、音響設備含む)

◆スタンバイ30min/受付30min/パーティ120min/送賓30min

最低保証料金	LUNCH/11:00-16:00	DINNER/17:00-22:00
土曜日	500,000 円(消費税・サービス料含む)	500,000 円(消費税・サービス料含む)
日曜・祝日	500,000 円(消費税・サービス料含む)	400,000 円(消費税・サービス料含む)

[予約方法]

空き状況の確認ののち、ステイタスの変更(仮予約・本予約・キャンセル等)に関しては、お電話にてご連絡をお願いします。また、エビデンスとして、ご連絡をいただいた一両日中にメールにて詳細をお送り下さい。上記2点を持って正式に予約やキャンセルを承らせて頂きます。

メールアドレス: spica_wedding@transit-web.com

[キャンセル/日程変更規定]

90日前より61日前まで	受注見積の20%
60日前より31日前まで	受注見積の30%
30日前より10日前まで	受注見積の50%
9日前より前日	最新見積の80%
当日	最新見積の100%

[収容人数]

着席コース	~102名まで
立食buffet	~200名まで

着席コース

SPICA

Italian Dining

AMUSE

雲丹と季節野菜のなめらかパンナコッタ
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

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

PIATTO SPECIALE

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

SECONDO PIATTO

銘柄豚の低温ロースト
Arrostato di maiale
OPTION /牛サーロインのローストに変更 +2,000円/1名
OPTION /国産牛のフィレ肉のローストに変更 +3,000円/1名

DOLCI

パンナコッタ
Pannacotta
OPTION /ティラミスに変更 +500円/1名
OPTION /デザートbuffeに変更 +2,500円/1名

CAFFÈ

コーヒー
Coffee

SPICA

ブッフェ

5,000 円ブッフェコース*ドリンク別

ANITIPASTI

- 豚肉のリエット
- 季節のフルーツとパルマ産生ハム
- アランチーニ ジェノベーゼソース

PRIMI

- 熟成肉を使ったボロネーゼ タリアテッレ
- モッツアレラチーズとトマトソースのペンネ

SECONDO

- 豚肉の低温調理と赤玉ねぎのロースト

CONTORNO

- イタリアンフライ トリュフ風味

DOLCI

- パンナコッタ
- 季節のデザート

6,500 円ブッフェコース*ドリンク別

ANITIPASTI

- オリーブとモッツアレラチーズ
- 豚肉のリエット
- 季節のフルーツとパルマ産生ハム
- アランチーニ ジェノベーゼソース
- 旬の魚介のカルパッチョ

PRIMI

- 熟成肉を使ったボロネーゼ タリアテッレ
- パルミジャーノチーズのリゾット
- モッツアレラチーズとトマトソースのペンネ

SECONDO

- 豚肉の低温調理と赤玉ねぎのロースト
- 鶏もも肉の猟師風 カッチャトーラ

CONTORNO

- イタリアンフライ トリュフ風味

DOLCI

- ティラミス
- 季節のデザート

フリーフロー

2,500 円コース

BEER

アサヒスーパードライ

WINE

白ワイン

赤ワイン

WHISKEY

ハイボール

SOUR

レモンサワー

REAF WINE

リーフワイン2種

SOFT DRINK

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

烏龍茶

コーラ

ジンジャーエール

◀追加 +¥600

3,500 円コース

(4,200 円相当)

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

BEER

アサヒスーパードライ

WINE

白ワイン

赤ワイン

WHISKEY

ハイボール

SOUR

レモンサワー

◀追加 +¥800

COCKTAILS

ジン・ウォッカ・カシス・カンパリ・ラム

◀追加 +¥300

NON-ALCHOLIC

ノンアルレモンサワー

SPICA オリジナルノンアルコールカクテル

REAF WINE

リーフワイン2種

SOFT DRINK

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

烏龍茶

コーラ

ジンジャーエール

SPICA

SPICA

成約前試食に関して

新郎新婦に限り1度だけ無料にてご招待

料 金 : 1度だけ無料

予 約 : 要予約*席が空いていれば当日でも予約可能

電話にて席の空き状況を確認した後、エビデンスとしてメールにてお客様情報をお送りください。

またその際に、プランナーさんの同行あり・なしの情報もお願いします。

内 容 : 婚礼メニューの中から抜粋した3品構成+テイスティングのお飲み物付き
(カルパッチョ+パスタ+デザート)

成約後試食に関して

1名3,000円(税込)にてご案内

料 金 : 1名3,000円(税込)

予 約 : 要予約*3日前までに予約をお願いします。

電話にて席の空き状況を確認した後、エビデンスとしてメールにてお客様情報をお送りください。

またその際に、お客様のアレルギー情報やプランナーさんの同行あり・なしの情報もお願いします。

内 容 : 婚礼ベースメニューの5品+テイスティングのお飲み物付き ×2名分

(①生ハム+②カルパッチョ+③ボロネーゼ+④豚肉のメイン+⑤パンナコッタ)

*オプションメニューなどの食べ比べを希望される場合は別料金にて対応が可能な物もあります
ので都度ご相談ください。

店舗責任者/佐藤 一彦 satouk@transit-web.com

シェフ /宮澤克明 miyazawa-katsuaki@transit-web.com

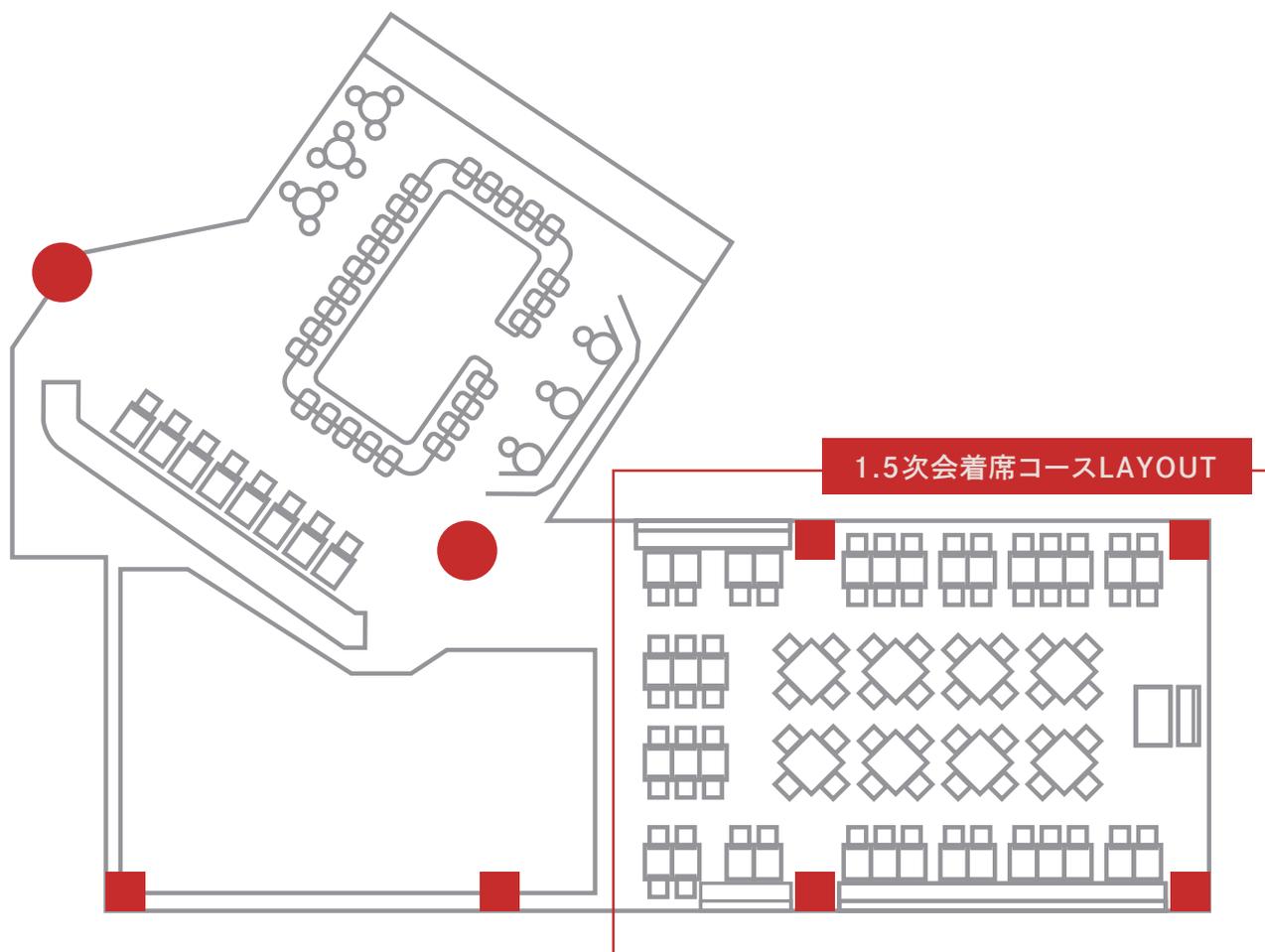
婚礼担当 /西塚大樹 t.nishizuka.tgo@gmail.com

サポーター/磯村功志 isomura-koshi@transit-web.com

代表メール spica_wedding@transit-web.com

*上記4名が含まれております。

SPICA



1.5次会着席コースLAYOUT

【収容人数】

着席コース ダイニングのみで～102名まで収容可能
立食buffe BARフロア含め～200名まで収容可能