

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階にオープン。

2024.3.6 wed OPEN（予定）



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。

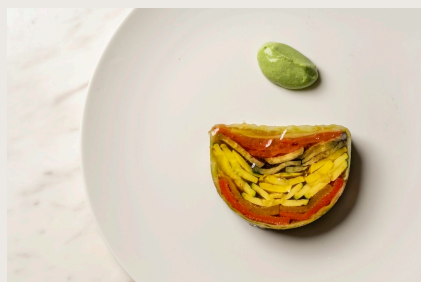
ワインセレクトはCIRPASソムリエであり、吉田シェフの右腕としても活躍する古内 将道（ふるうち まさみち）氏が担当。厳選したワインがさらに料理の完成度を高めます。吉田シェフ独自の視点で料理の本質を追求する料理動画のメニューが、洗練されたひと皿へ昇華するSPICAをお見逃しなく。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/egU2h>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316



七種野菜の虹のテリーヌ
¥1,200



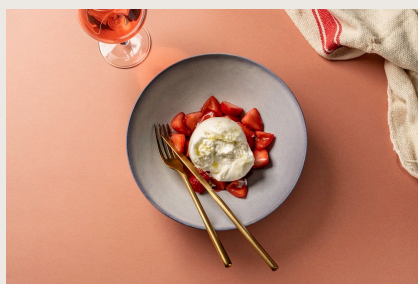
シェフが辿り着いた
圧巻の仔羊ハンバーグ
¥2,200



シェフが探求する
国産牛の一番おいしい食べ方
¥5,500



最高峰の芋料理
フライドポテトの新しい形
¥1,000



ブラータチーズとフルーツの
一番おいしい食べ方
¥1,400



限界を超えた反則の
ガーリックシュリンプ
¥1,600



普通にはもどれない
ミントのジェノベーゼ
¥1,700



48時間かけて作る
仔羊のラグーとリガトーニ
¥2,000



雲丹と季節野菜のパンナコッタ
※ディナーコースのみ



記憶に残る丼の一品
丼の濃厚ビスクリゾット +700 (2p~)
お米はイタリア産を使用しております
※ディナーコースのみ

CHEFS LUNCH COURSE
シェフ吉田 能のシェフズランチコース
¥3,500

CHEFS COURSE
シェフ吉田 能のシェフズコース
¥5,500

※価格は全て税込です

**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「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。趣味で始めた料理動画YouTube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**

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。

Restaurant DATA

正式名称	SPICA (よみ: スピカ)
住所	東京都渋谷区神宮前4-12-10 表参道ヒルズ本館 3F
電話	03-3408-0800
営業時間	(Sun-Thu) 11:00 - 22:30 (Fri-Sat) 11:00 - 23:00
定休	表参道ヒルズに準ずる
座席数	130席
URL	https://spica.im-transit.co.jp/
予約	https://www.tablecheck.com/shops/spica/reserve
Instagram	https://www.instagram.com/spica_omotesando

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/egU2h>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316