

Incredible Spices

Temple - 寺院 -

『成功や幸運を祈願して天上に捧げる食事』をテーマにしたこの一皿から料理の旅が始まります

Street - 街路 -

土地ごとに独特な味覚を持つ、活気溢れる色鮮やかなインドの街路が呼び起こす各地域のストリートフードからのインスピレーションを一皿に

Coastline - 海岸線 -

乳製品や西ベンガル産のマスタードやシーフードなど、様々な恵みを与えてくれるインドを囲むベンガル湾・アラビア海・インド洋の3つの湾岸エリアの豊穡を祝して

Seashore - 海辺 -

インドや日本の小さな町の料理をピックアップして、現代風アレンジしたSPICE LAB TOKYOならではの一品

Preservation - 保存 -

インド・日本の両国で昔から伝えられてきた、保存食の知恵と経験に敬意を表して

Ayurveda - 浄化 -

インドの伝統医学・アーユルヴェーダから着想した一品では次の一品を食す前に味覚と舌を浄化します

Home - 家庭 -

愛すべき家庭的な一品で五感にくつろぎを

Royal - 王族 -

かつてインドの王族が最も高価な食材を用いて作った宴の料理をSPICE LAB TOKYO スタイルで再現しました

Village - 農村 -

伝統は何世代にもわたって受け継がれ、時間をかけて完成するすでに失われていた竹筒を使った農村での料理法を再発見し、この一品に用います

Festival - 祝祭 -

エネルギーで幸せに満ち溢れたインドの祭を楽しむようにこの料理の旅を有終の美で締めくくります

Happiness - 幸福 -

『神々の食べ物』とも呼ばれるチョコレートで、更なる至福の一時を

インクレディブル スパイス
Incredible Spices (Vegetarian)
15,200

寺院 Offering (捧げもの)

ひよこ豆のムース サフラン香るタルト 花々

街路 Pride (誇り)

ゴルガッパ 梅・みりん・ミント・レモン
チャート 大葉の天ぷら・タマリンド・ミント・ヨーグルト
パコダ じゃがいも・タラの芽・竹炭
ドクラ 菜の花
ベティス そら豆

海岸線 Milk (ミルク)

葉わさびとひよこ豆のミルクフィユ ヨーグルトソース

海辺 Konkani Coast (コンカンコースト)

コリアンダーケーキ マスタード香るポテトのムース トマトソース

保存 Art of Pickling (技術)

コールラビのマリネ ふきのとう味噌

浄化 Cleanser (洗浄)

スピルリナ 枇杷 あまおう

家庭 Purity (透明)

トマトと原木椎茸の出汁

王族 Nizami (ニザーム王)

ホワイトアスパラガス 蓮根
ピーナッツとタマリンドのソース

農村 Tradition (伝統)

竹筒で調理した筍のピリヤニ

スモークしたケツルアズキの煮込み
きゅうりのライタ
シンプルなカレー

4種のクルチャ
菜の花とにんにく 数種のきのこ
バター カリフラワーと韭

祝祭 Celebration (祝い)

エスプレッソクリーム オレンジカスタード
新人参とカルダモンのハルヴァ サフランアイスクリーム

幸福 Delight (歓喜)

生姜香るチョコレートテリーヌ

Signature Coffee or Tea

ライトロースト：ナチャマール エステート
ミディアムロースト：トガリファンカル エステート
ミディアムダークロースト：アッティカン エステート
グリーンティー：カシミール カヴァ
ダージリンティー：マッシュワーブレンド