

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

17,200

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 ひよこ豆のケーキ・しらす・芥子
サモサ 豚肉・唐辛子

海岸線 Bay (湾)

伊勢海老 マスタードとココナッツのアイスクリーム 煎餅

海辺 Malabar Coast (マラバルコースト)

三陸産岩ガキ 日向夏 新玉ねぎのロースト 葉わさび

保存 Art of Pickling (技術)

甲斐路軍鶏の低温調理 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 Emperor (皇帝)

鹿児島産黒毛和牛フィレ肉のロースト、紫人参、蓮根
ビ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 カリフラワーと蕪

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
ダーズリンティー：マッシュワブブレンド

上記 10% のサービス料が含まれた価格に別途 10% の消費税が加算されます。
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください