

Spice Garden

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

Season - 旬 -

人々の食生活に多様性を与えてくれる季節・旬に感謝を示して

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

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皿では次の一皿を食す前に味覚と舌を浄化します

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、この一皿に用います

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

スパイス ガーデン
Spice Garden (Vegetarian)
9,200

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

旬 Spring (初春)

えんどう豆のスープ サンバルスパイス 麴オイル

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
ペティス そら豆

海岸線 Milk (ミルク)

葉わさびとひよこ豆のミルフィーユ ヨーグルトソース

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 (洗淨)

スピルリナ 枇杷 あまおう

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

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