

Spice Journey

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

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

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

スパイス ジャーニー

Spice Journey

7,200

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

王族 Emperor (皇帝)

鹿児島県産黒毛和牛サーロインのロースト、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

Signature Coffee or Tea

ライトロースト：ナチャマーレ 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
ダーズリンティー：マッシュワープブレンド