スパイスジャーニー
9,000

旬　Spring｜春

ショルバ
ホワイトアスパラガス
ローズ、グリーンカルダモン

街路　Pride｜誇り

−インドのソウルフードを小さな前菜に仕立てて−

サモサ　グリンピース
ドクラ　カチュンバル
チャート　大葉
フムス　ひよこ豆
パコラ　山菜

海岸線　Bay｜湾

ラッサム
桜鱒、野菜のタルタル
青トマト

現代　Modern｜最先端

ペサラットゥ
グリングラムドーサ
チキンペッパーフライ、チャツネ

王族　Emperor｜皇帝

タンドリー
ラムチョップ
セルリアックポリヤル、新玉葱

優雅　Delicate｜繊細

ビリヤニ
山菜、新ジャガイモ

祝祭　Celebration｜祝い

テリーヌ
抹茶、ホワイトチョコレート
ピスタチオアイス、サフランソース

シグネチャー 紅茶 or コーヒー

価格表記は税込でございます。別途10%のサービス料を頂戴いたします

スパイスブレンド
6,500

旬　Spring｜春

ショルバ
ホワイトアスパラガス
ローズ、グリーンカルダモン

街路　Pride｜誇り

−インドのソウルフードを小さな前菜に仕立てて−

サモサ　グリンピース
ドクラ　カチュンバル
チャート　大葉
フムス　ひよこ豆
パコラ　山菜

王族　Emperor｜皇帝

松坂ポーク
ピスタチオサーラン
季節の焼き野菜

優雅　Delicate｜繊細

ビリヤニ
山菜、新ジャガイモ

祝祭　Celebration｜祝い

テリーヌ
抹茶、ホワイトチョコレート
ピスタチオアイス、サフランソース

シグネチャー 紅茶 or コーヒー

価格表記は税込でございます。別途10%のサービス料を頂戴いたします

スパイスベジタブル

ベジタリアンメニュー

6,000

旬　Spring｜春

ショルバ
ホワイトアスパラガス
ローズ、グリーンカルダモン

街路　Pride｜誇り

−インドのソウルフードを小さな前菜に仕立てて−

サモサ　グリンピース
ドクラ　カチュンバル
チャート　大葉
フムス　ひよこ豆
パコラ　山菜

王族　Emperor｜皇帝

イシュテュー
春キャベツ、ホワイトモイリー

優雅　Delicate｜繊細

ビリヤニ
山菜、新ジャガイモ

祝祭　Celebration｜祝い

テリーヌ
抹茶、ホワイトチョコレート
ピスタチオアイス、サフランソース

シグネチャー 紅茶 or コーヒー

価格表記は税込でございます。別途10%のサービス料を頂戴いたします