

タンジャイ ミールズ  
「Thanjai Meals」



2023年に東京で開店。  
南インド各地から選りすぐった  
オーセンティックな料理の数々は、  
既にカレーマニアだけではなく、地  
元民からも支持されている。  
「タンジャイ」は、南インドの古都  
タンジャヴールの呼称。

## 「インド料理ムンバイ」



インド大使館御用達。一都三県を中心に16  
店舗展開し、オーセンティックな北インド  
料理を提供している。  
絶妙なインドスパイスのアロマとハーモ  
ニーは日本人にも人気。  
インドスイーツ「ミタイ」の種類も豊富。

## 「M カッセ」



フレンチ・イタリアン出身の店主が作る  
洗練されたスパイスカレーが楽しめる  
お店。  
素材の味の引き出し方、出汁の取り方や  
合わせ方など、カレーを作る一つ一つの  
工程に店主の丁寧なこだわりが光る。

## 「Chi-Fu」



西天満に店を構えるミシュラン一つ  
星の中国料理店。  
様々な食材と調理法を取り入れ、目  
にも美しい一皿を創り上げるモダン  
チャイニーズレストラン。

## 「Spice Cafe」



2003年に東京の下町にオープンした  
スパイスレストラン。  
前菜からデザートまでスパイスを使っ  
たコースを提供する。  
ミシュラン・ビブグルマン掲載店。

## 「虹の仏」



インド現地の味と和の融合をテーマ  
に、全国にブームを巻き起こす  
「出汁キーマ」を生み出し、ミシュ  
ラン・ビブグルマン3年連続掲載。  
独創的なスパイス料理×日本ワイン  
の新展開も。

## 「レオーネ」



イノベティブレストラン。  
力強い素材を独自のデザインで表現す  
る料理店。スパイス使いにも定評があ  
り、ピリヤニは過去某雑誌で2年連続  
グランプリ獲得も。  
来春グラングリーン大阪に移転予定。

## 「インドアメリカン貿易商会」



貿易商、調合師。インドカレーレシ  
ピ本「スパイスの世界へようこそ！」  
の執筆や、新着スパイスや様々なカ  
レーの情報を掲載するウェブサイト  
「www.spice.tokyo」を運営するな  
ど、スパイスの魅力を発信している。

## 「CRAFT ROOM」



世界的カクテルコンテストで世界  
2位（日本1位）、「アジアベスト  
バー2024」27位。海外のイベント  
にも積極的に出演している。  
大阪駅前第1ビル地下というロ  
ケーションにありながら、世界各  
地からお客様が訪れる注目店。

## 「高級インド雑貨カオス」



大阪・淡路の昭和風情の漂う路地裏に、  
ひっそりとたたずむインド雑貨店。  
インドの強力なエネルギー溢れるこだわ  
りの本場商品を厳選して取り揃える。

## ◆音楽&amp;パフォーマンス



インドの民族楽器であるシ  
タール奏者・石濱匡雄さん、  
タブラ奏者・明坂武史さん  
による演奏あり。  
またボリウッドダンサーや  
インドミュージックDJも出  
演予定。