

モダンインドレストラン「SPICE LAB TOKYO」が
インド・ニューデリー「Indian Accent」を迎えたコラボレーションイベントを3日間限定で開催。
—2024年「アジアのベストレストラン50」で、26位の実績を持つIndian Accentの初来日イベント。
“モダンインディアンキューズ”を牽引する革新的な二人のシェフによる特別メニューお楽しみください。—
2024.9.27(Fri)-9.29(Sun)



ASMA Ventures株式会社が運営するモダンインディアンキューズ「SPICE LAB TOKYO（スパイスラボトリー）」で、3日間限りの特別なコラボレーションイベントを2024年9月27日（金）～29日（日）に開催。世界中のフーディーや評論家から多くの賞と栄誉を獲得し、2015年から連続して「アジアのベストレストラン50」に名を連ね、2024年には26位にランクインする「Indian Accent（インディアンアクセント）」。シェフを務めるShantanu Mehrotra氏が手掛けるのは、世界中の食材と技法を用い、古き良き伝統的なインド料理を融合させた独創的な一皿。

いま、世界で注目が集まるモダンインド料理の新たなかたち、“モダンインディアンキューズ”を牽引する2人のシェフによる、未だかつてないスパイスと美食の数々をお楽しみいただけます。

SPICE LAB TOKYO

モダンインド料理の“いま”をガストロノミックに昇華し、日本人がイメージする「インド料理」の概念を覆すSPICE LAB TOKYO。洗練されたスパイス使いで新鮮な驚きに溢れる料理を提供しています。インドの文化と伝統的な料理法をベースに、世界の調理技術と日本の旬の食材を取り入れながら構成するメニューは、最初の一口目からインドに誘い、コースが進むごとにより深く、奥深い世界を堪能していただけます。

インド出身のテジャス・ソヴァニがシェフを務め、世界各地で培われた柔軟な感性と確かな技術でスパイスを自在に活かし、前衛的でありながら繊細にインド料理を再解釈します。

日本の食材を駆使した唯一の“モダンインディアンキューズ”。巧みなスパイス使いと和との融合、独創的なセンスを重ね唯一無二の体験へと誘います。 ※料理画像はすべてイメージです。



オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/5NfxT>

〈コラボイベントに関する取材のお問い合わせ〉
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316

シェフ

**Tejas Sovani (テジャス・ソヴァニ) from SPICE LAB TOKYO**

ラグジュアリーリゾート「オベロイ」グループでヘッドシェフを務め、コペンハーゲン「noma」で修行を積んだ新進気鋭のインド人シェフ。2019年「SPICE LAB TOKYO」のエグゼクティブシェフに就任して以来ブランドを牽引し続け、柔軟な感性と確かな技術、そして日本とインド2つの異なる文化を深く解釈し、本格的でありながら前衛的な料理を生み出しています。

**Shantanu Mehrotra (シャンタヌ・メヘロトラ) from Indian Accent**

「インディアンアクセント」ニューデリーおよびニューヨークのエグゼクティブシェフ。オールド・ワールド・ホスピタリティ・グループのほとんどのレストランでシェフを務め、20年以上のシェフ経験を持つ。Conde Nast Traveller (高所得者を読者に持つ米国大手旅行誌)によってインドで1位のレストランに選ばれ、2015年から「アジアのベストレストラン50」に10年連続して名を連ねる。2019年には「世界のベストレストラン50」にインドで唯一ランクインし、世界中から注目を集めている。

SPICE LAB TOKYO × Indian Accent コラボレーション概要

場 所	SPICE LAB TOKYO
日 程	2024年9月27日(金)～29日(日)
時 間	ランチ12:00-/ディナー①17:30-/ディナー②20:00-
価 格	17,000円(9品) ※ベジタリアン対応可能 アルコールペアリング 9,000円 ノンアルコールペアリング 6,000円 ※消費税込、サービス料10%別
予 約	ランチ: https://x.gd/ekR3S ディナー①: https://x.gd/zBUeU ディナー②: https://x.gd/LGLYV

店舗情報

正式名称	SPICE LAB TOKYO (スパイスラボトーキョー)
住 所	〒104-0061 東京都中央区銀座6-4-3 GICROS GINZA GEMS 10F
電 話	03-6274-6821
営業時間	ランチ 11:30-15:00 (L.O.13:30) / ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)
定 休	月曜日 (月曜日が祝日の場合は営業、翌火曜日休)
座 席 数	約40席
U R L	https://spicelabtokyo.com/
予 約	https://www.tablecheck.com/ja/shops/spicelabtokyo/reserve
Instagram	https://www.instagram.com/spicelabtokyo/

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/5NfxT>

〈コラボイベントに関する取材のお問い合わせ〉
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316