

巨大なタンドール窯で本場のスペシャリストが焼き上げるスパイス料理や

完全オリジナルレシピの新感覚メニュー“インドピザ”が味わえる！

横浜の食ベログ百名店「INDU」プロデュースのモダンインド料理&スリランカ料理

## 『GINGER -SPICE GARDEN-』

川崎駅前の複合商業施設「ラ チッタデッラ」に2024年11月18日(月)GRAND OPEN !

川崎駅前の複合商業施設「ラ チッタデッラ」(神奈川県川崎市川崎区小川町/運営:株式会社 チッタ エンタテインメント/代表者:美須アレックスandro)は、横浜で話題の食ベログ百名店「INDU」がプロデュースを手がける新業態、モダンインド料理&スリランカ料理「GINGER -SPICE GARDEN-」(ジンジャースパイSGーデン) を2024年11月18日(月)にオープンいたしますので、下記の通りお知らせいたします。



### 基本情報

店舗名	GINGER -SPICE GARDEN-
業態名	モダンインド・スリランカ
住所	〒210-0023 神奈川県川崎市川崎区小川町4-1 ラ チッタデッラ マッジョーレ2F
アクセス	JR東海道線・京浜東北線・南武線川崎駅から徒歩5分 / 京急川崎駅から徒歩7分
TEL	044-589-5430
営業時間	11:00~22:30(L.O.21:30)
定休日	なし
総席数	店内32席,テラス14席
料金	ランチ1,100円~ デイナー2,000円~
ホームページ	<a href="https://lacittadella.co.jp/shop/detail/ginger_spice_garden/">https://lacittadella.co.jp/shop/detail/ginger_spice_garden/</a>

## CONCEPT

「GINGER -SPICE GARDEN-」(以下、GINGER)は、グルメサイト「食べログ」が発表する「アジア・エスニック EAST 百名店 2024」に選出された横浜・元町にある「INDU (インドウ)」がプロデュースするモダンインド料理&スリランカ料理店。

キッチンの中央に設置された巨大なタンドール窯でタンドールのスペシャリストが焼きあげる斬新なスパイス料理を中心に、インド各地・スリランカのリアルなレシピを楽しめるユニークなカレーや、現代のインドで楽しまれているモダンなインド料理などが楽しめる今までにないスタイルのレストランです。

GINGER では新鮮な生姜を使用することはもちろん、フレッシュな食材とあらゆるスパイスを使って色々な香りが楽しめる料理をご提供します。

店名からもその香りの存在感、力強さ、スパイスのバリエーションの豊かさをイメージできるものとなりました。生姜はシグネチャードリンクのハイボールにもふんだんに使用してご提供いたします。

GINGER のモダンインド料理とは、インド人の食文化に根ざしつつ、世界の食のトレンドを敏感に取り入れた新しいスタイルのインド料理を指します。インドでは、常に新しい味や食のトレンドに敏感な消費者が多く、百貨店やデパートのフードコートにも世界各国の最新トレンドを取り入れた飲食店が人気を集めています。GINGER では、このトレンドを踏まえつつも、現地インド人の食の好みに寄り添い、従来のインド料理の枠を超えた新しい味わいを提供することに挑戦しています。従来のインド料理の豊かな伝統を守りながら、現代的なエッセンスを加えたモダンインド料理の新境地をぜひご堪能ください。



## FOOD

キッチンの中央に設置された巨大なタンドール窯で本場のスペシャリストが焼き上げる

### タンドールグリル

各種 1,100 円～

タンドールは、インド特有の円筒形の焼き窯です。調理には、繊細な温度調整が求められるため、GINGER ではタンドールのスペシャリストが、素材の味を引き出すために絶妙に焼き加減を調整しながら、高温でジューシーにふっくらと焼き上げています。さらにスパイスを料理によって変えることで、素材の味を引き立て、独自の風味と味わいをもったスパイス料理を実現。中でも目を引くのは、スパイスの風味をしっかりと中に閉じ込めてまるごとタンドール窯で焼き上げた「まるごとカリフラワータンドーリマサラ」。

ぜひ、GINGER で本格的なタンドールグリルの数々をお楽しみください。



- ・ タンドーリチキン(鶏)
- ・ ラムチョップグリル(羊)
- ・ タンドーリブラウン(エビ)
- ・ まるごとカリフラワータンドーリマサラ(カリフラワー)
- ・ タンドーリパニールティッカ(チーズ)
- ・ タンドーリマッシュルームティッカ(マッシュルーム)



## GINGER 完全オリジナルレシピ！様々なインド料理をピザで表現した新感覚メニュー

### インドピザ

各種 1,980 円～

インドの代表的なカレーの一つである「バターチキン」のピザや、インドの辛い麺「マギ」をなんとピザ生地にしたヌードルピザ、新鮮で香り高いジンジャーを使用した新しい味わいのピザや現地のカレーリーフ、グリーンマンゴーのピクルス「アチャール」等インド特有の素材をふんだんに使用したピザなど、GINGER 完全オリジナルレシピのピザを全 9 種類をご用意いたしました。様々なインド料理がピザになった、ここでしか食べられない新感覚の“インドピザ”をぜひお楽しみください。

- ・ バターチキンマサラ
- ・ ホットヌードル(インドラーメンピザ)
- ・ ジンジャーディライト
- ・ スパイシーベジパニール
- ・ マッシュルームラバースマサラ
- ・ チャイニーズシーフード
- ・ ホットガーリックブラウン
- ・ グリーンチリマルゲリータ
- ・ スリランカキーマ



ランチにもおすすめ！GINGERのメインメニュー  
**スリランカミールス・ムンバイチキンビリヤニ**



**スリランカミールス&ラッサムスープ 2,500円**

ミールスは、お米と数種類のカレーや副菜などがワンプレートになった定食。豆の煮汁にタマリンドやトマト、そしてスリランカのスパイスを加えた、辛くて酸っぱいラッサムスープと共にご提供します。

- ・バスマティライス
- ・パパド
- ・スリランカチキンカレー
- ・レンズ豆とココナツミルクのカレー
- ・ビーツのカレー
- ・ココナツとカレーリーフのポリサンバル
- ・インゲンとクミンのカレー
- ・ジャガイモのポリヤル



**ムンバイチキンビリヤニ 1,980円**

ビリヤニはインドの炊き込みご飯。松茸ご飯、パエリアと並ぶ世界三大炊き込みご飯のひとつとされており、香り豊かなインドの高級米“バスマティライス”とスパイスと一緒に炊き上げています。

その他、カレー各種やおつまみ等も充実のラインナップ

**【メイン】**

**南インドドーサ&サンバル**

数種類の豆をひき、米粉とあわせて発酵させてクレープ状に焼いたもの。南インドの名物料理。

プレーン	1,300円
チーズオニオン	1,800円
マサラ（マッシュドポテト）	1,700円
キーマ	1,950円



南インドドーサ&サンバル

### 【カレー】

ラクナウチキンカレー	1,650 円
バターチキンカレー	1,700 円
ゴアシーフードカレー	1,750 円
カシ米尔キーマカレー	1,700 円
ラムヴィンダルーカレー	1,800 円
ベジタブルカレー	1,650 円
ほうれん草チーズカレー	1,700 円
ダルカレー(レンズ豆)	1,500 円
ヴィンディドピアーザ (オクラとオニオン)	1,800 円



ゴアシーフードカレー



ほうれん草チーズカレー

### 【おつまみ&サイドメニュー】

マサラワダ	700 円
サモサ	700 円
タンドーリチキンサラダ	990 円
チャナサラダ	990 円
ウラド豆のワダ	700 円



タンドーリチキンサラダ



ウラド豆のワダ

### 【ブレッド&ナン】

バスマティライス	700 円
南インドパロータ (デニッシュのようなサクサクした平たいパン)	600 円
インドのプレーンナン	500 円
インドのガーリックナン	600 円
インドのチーズナン	770 円
タンドールロティ (タンドール窯で焼くパン)	500 円
チャパティ (2枚) (インドの家庭料理、全粒粉のパン) (2P)	550 円
北インドラチャパラッタ (全粒粉で作るデニッシュのような平たいパン)	600 円

## DRINK

様々なスパイスをブレンドし、ジンジャーやフレッシュな素材を使った

### オリジナルクラフトハイボール各種

980 円～

香り豊かな薫香とまろやかで均整の取れた上質な味わいによって、長年人々に愛されてきた、本場のスコッチウイスキー「ジョニーウォーカー」に、独自で様々なスパイスをブレンドし、生のジンジャーや、レモングラス、ピーチやミントなどを添えた、GINGER オリジナルクラフトハイボール各種をご提供いたします。

ジンジャースターアニス

ピーチハイボール

レモングラスハイボール

ホーリーバジルハイボール

シナモン&ピンクペッパー



その他、インドワインやスリランカビールなど豊富にご用意しております。

インドワイン各種 4,180 円～

スリランカビール 700 円～

インドビール 700 円～

アラク(ソーダ割・ロック)…スリランカのココナッツで作った蒸留酒 700 円

## OPENING CAMPAIGN

オープンを記念して、ご来店のお客様に横浜の食べログ百名店「INDU」で大人気のドリンク、フレッシュなレモンを使用した「スパイスレモンソーダ」を1杯サービスいたします。

※メニューをご注文のお客様に限ります。※お1人様1品以上のご注文をお願いいたします。

---

## 「ラ チッタデッラ」について



2002年開業。イタリアのヒルタウン（丘の上の街）をモチーフに作られた「ラ チッタデッラ」は、首都圏最大級のシネコン「チネチッタ」と大型ライブホール「クラブチッタ」を中心に、ショップ&レストランや、美容・ウェルネス、ウェディングなどのサービスが集まる、楽しみいっぱいのエンタテインメントの街です。

■ 「ラ チッタデッラ」公式HP <https://lacittadella.co.jp/>

---

### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 チッタ エンタテインメント

ラ チッタデッラ テナントPR事務局 担当：齋藤・千野

TEL：044-223-2333 携帯：080-2176-3139 Mail：s.saito@citta-ent.co.jp