

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
〈SPICE LAB TOKYO〉がメニューを刷新してリニューアル。

2024.8.1 Thu.



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（スパイスラボトーキョー）〉が、2024年8月1日（木）にメニューを新たにリニューアル。洗練されたスパイス使いで新鮮な驚きに溢れる料理をより多くの方に親しんでいただけるようアップデートいたします。

メニューは、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。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。

シェフは、インド出身のテジャス・ソヴァニ。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。



Chef

Tejas Sovani（テジャス・ソヴァニ）

インド出身のテジャス・ソヴァニは、ラグジュアリーホテル「The Oberoi」でモダンインドレストランの副総料理長兼レストラン料理長を務め、コペンハーゲン「noma」での研修経験を持つ新進気鋭のインド人シェフ。世界各地のレストランでの経験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、繊細で独創的な料理を生み出す。

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/zTKXT>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

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

menu

ランチメニュー

ショートランチコース (4品/¥4,000)

※平日限定 (火曜～金曜)

シグネチャーランチコース (5品/¥6,500)

シェフズランチコース (7品/¥9,000)

※それぞれベジタリアンコースを同額で用意
※別途10%サービス料

ディナーメニュー

シグネチャーコース (8品/¥13,000)

シグネチャーコース (ベジタリアン/8品/¥12,000)

シェフズコース (9品/¥16,000)

シェフズコース (ベジタリアン/9品/¥14,000)

※別途10%サービス料

Restaurant Data



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.14:00) / ディナー 17:30-22:30 (L.O.21:00)
定休日	月曜日 (月曜日が祝日の場合は営業、翌火曜日休)
座席数	48席
URL	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/zTKXT>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

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