

2019年11月16日 (土) OPEN!

未だかつて経験したことのない“スパイスの魔法”

インド料理の概念をくつがえすモダンインディアンキューズ レストラン&バー 「SPICE LAB TOKYO」 & 「THE GREY ROOM」詳細

■ SPICE LAB TOKYO ロゴに秘めた想い



SPICE LAB TOKYOは、インドの伝統的な料理にまつわる無数の物語からとっておきのエッセンスを厳選してキュレートし、インドのモダニズムと日本の感性を融合したレストラン。モダンインディアンキューズを極上の形で体験いただく特別な空間であり、その料理は、スパイスを活かした風味と相対的なバランスのエlegantな均衡が身上です。このコンセプトは、SPICE LAB TOKYOのロゴによるビジュアル・アイデンティティにおいても、複数の伝統的なインドのモチーフを印象的に編み込んだデザインで表現されています。

SPICE LAB TOKYO

ロゴは、一見するとオーナメントのようなデザインですが、じっくり細部にまで目を凝らすと、多彩な要素の組み合わせで成り立っていることがわかります。「S」と「L」は「SPICE (スパイス)」と「LAB (ラボ)」の頭文字。そして数々のモチーフが自然の豊穡を象っています。この自然のモチーフは、レストランのコンセプトのひとつである「Farm to Table (農場から食卓まで)」の根幹を表現しています。デザイン内に散りばめられた6つのドット (点) は、インド発祥のアーユルヴェーダが分類する6種類のラサ (味覚) を示しています。甘味、酸味、塩味、苦味、辛味、渋味のすべてを毎度の食事に含めるのがアーユルヴェーダの教えです。そして7つ目のドットは、日本固有の味覚である「旨味」を表しています。また、ロゴの中に描かれた鳥には、複数の意味が込められています。まずは料理とサービスの世界に向けて初めて羽ばたく挑戦。また美しい自然環境を必要とする鳥の姿に、提供する素材の高い品質をなぞらせています。さらに地球上で住処を変える 渡り鳥は、海を越えてインドの食文化を伝える今回のプロジェクトを象徴します。インドから旅してきた料理の物語は、SPICE LAB TOKYOで新しいストーリーを語り始めます。

■ SPICE LAB TOKYO 空間へのこだわり

インドの大地に根付いたさまざまな要素を現代日本の感性と融合させ研ぎ澄ました空間デザイン。2つの文化に共通する美意識や感受性の理解を深めることで出来上がったのが、インドの伝統と現代日本が重なり合うユニークな デザイン言語によるSPICE LAB TOKYOです。この独創的な空間イメージは、今後展開される全てのSPICE LAB TOKYO店舗でも踏襲されていく予定です。



■ SPICE LAB TOKYOメニューについて



SPICE LAB TOKYOで提供するメニューは、インドの伝統的なレシピに現代的なフレーバーを融合させ、こだわりの日本の旬の食材を用いて、8品一皿ひと皿にテーマをもたせた革新的な「Enchanting Spices (インチャントング スパイス)」の中から、品数を変えたバラエティー豊かなコーススタイルをご用意いたします。また、ベジタリアンの方にもお楽しみいただけるように、素材を変えてコーススタイルをご提供いたします。ランチは、エレガントで革新的な3種のコーススタイルを提供いたします。ディナーは、これまでの概念を覆し、様々な文化が流入してきた歴史的背景から、それぞれの文化をインドという土地に「適応させる」プロセスを経て創り上げられてきたインド料理の“今”を表す「モダンインディアンキューズ」を存分に体験いただく「インチャントング スパイス」を含む2つのコーススタイルのお料理をご用意します。口に入れた瞬間からはじまる、スパイスの魅力に溢れたモダンインディアンキューズの旅を存分にお楽しみください。

■ Enchanting Spices (インチャントング スパイス) : 8つのテーマと料理



左写真：インチャントング スパイス
8皿10品

■ 右写真：テジャス・ソヴァニ

以下の料理内容は2020年1月末まで
提供予定です

*印はベジタリアンメニューです

1皿目 テーマ： temple (寺院) 料理名： The Offering (捧げもの)

成功や幸運を祈願し、「天上に捧げる食事」をテーマにした一皿。日本の精進料理に近い要素を持ち、レンズ豆、ココナッツ、アボカド、トマト、クミン、チャコール(炭)など、植物性の食材を使用した一品からスパイスの魔法の旅が始まります。

2皿目 テーマ： street (街路) 料理名： Pride (誇り)

インドは29の州と、7つの連邦直轄地域があり、各地域の食文化とストリートフード(屋台料理)が存在します。2皿目では、5種類の色鮮やかなスモールポーションサイズの屋台料理を、クッション形の陶器の器にのせて提供します。それぞれの地域が誇る自慢のストリートフードをウメヤミンで風味をつけたり日本の食材を用いてSPICE LAB TOKYO風アレンジしました。多彩な味わいをお楽しみください。

3皿目 テーマ： coast (湾岸) 料理名： Bay (ベイ) / *Milk (ミルク)

インドを囲むベンガル湾、アラビア海、インド洋の3つの湾岸エリアの地域からインスパイアされた料理を提供します。ノンベジタリアンの方には、シーズナルで変わるネギベースのソースと海老、クミンの香りが香るジャガイモや、トマトスープで炊いたお米を紫キャベツで包み、フィンガーライムを添えて食べる一皿を提供。ベジタリアンの方には、ニンジン、ほうれん草、玉ねぎのかき揚げに、ひよこ豆とヨーグルトソースと共に楽しむ一皿を提供します。

4皿目 テーマ： village (農村) 料理名： Farm (農場) / *Earth (アース)

SPICE LAB TOKYOでは、今では失われた竹筒を使用したインド古来の調理方法を用いて、ノンベジタリアンの方にチキンを、ベジタリアンの方にはエリンギをメインに、ローズパウダーをあしらったお豆腐とモレール茸(アミガサタケ)と一緒に楽しむ、インドの農村料理をお楽しみいただけます。

5皿目 テーマ： aarogya (浄化) 料理名： Icicle (つらら)

アールグヴェーダから着想した一皿は、次のメニューにむけて味覚と舌を浄化することを目的とし、お口直しとして楽しんでいただけるインドスタイルのかき氷スティックです。かき氷には、パッションフルーツ、クミン、ブラックペッパー、フェネルなどが溶け込んでいます。氷を全て食べきるのではなく口に含んでエッセンスを吸うのがインド流。口の中がリセットされ、スッキリする味わいとなっています。

6皿目 ホーム (自宅) 料理名： Purity (透明)

南インドの家庭料理の定番「ラッサム」(トマトのスープ)にインスパイアされた料理です。モダンインディアンキュイジーヌで使われる「ファット・ウォッシング」という技法で、海老から抽出したエキスとトマトスープを凍らせ、じっくりと時間をかけ自然解凍をしながらスープを濾して出来上がった透明なトマトスープには、インド料理とは想像もつかない味の奥行きと驚き。洗練された一皿をお楽しみください。

7皿目 ロイヤル (王族) 料理名： Royalty (ロイヤリティ) / *Smoke (スモーク)

かつてインドの王族が最も高価で貴重な食材を用いて作った宴の料理にインスパイアされた、バランスが個性的なお料理です。ラム肉に茄子のムースとピーズの組み合わせがユニークなノンベジタリアンメニューと、インドでは入手困難で高級食材として扱われるプロックリーをタンドール窯で焼きあげたベジタリアンメニューをそれぞれお楽しみいただけます。ピリヤニと、ダルと呼ばれる、35時間以上煮込んだ豆のソースとヨーグルトのソース、そして、日本食材も活かしたインドのパン(クルチャ)3種もあわせていただくメニューの一品です。

8皿目 フェスティバル (祭り) 料理名： Bitter & Sweet Symphony (ビター&スイート シンフォニー)

モダンインディアンキュイジーヌの旅は、カラフルで幸福に満ちた、インドの祭りからインスパイアされたデザートで有終の美でしめくります。見た目は異なるフレーバーは食べてみてのお楽しみ。口当たりが軽く、食後に提供するインド産のコーヒーや紅茶との相性が絶妙です。

■ メニュー価格

【ランチ】※各コーススタイルにおいて、VegetarianとNon-vegetarianがあります。

Spice Aroma (スパイス アロマ)

内容：スープ + 2.ストリート(街路) + 3種のクルチャ + ピリヤニ + デザート
価格：3,300円(サービス料10%込・税別)

Spice Blend (スパイス ブレンド)

内容：1.テンプル(寺院) 2.ストリート(街路) 3.コースト(湾岸) + 3種のクルチャ + ピリヤニ 8.フェスティバル(祭り)
価格：4,840円(サービス料10%込・税別)

Spice Journey (スパイス ジャーニー)

内容：1.テンプル(寺院) + スープ 2.ストリート(街路) 3.コースト(湾岸) 7.ロイヤル(王族) 8.フェスティバル(祭り)
価格：6,600円(サービス料10%込・税別)

【ディナー】※各コースにおいて、VegetarianとNon-vegetarianがあります。

Spice Trail (スパイス トレイル)

内容：スープ 2.ストリート (街路) 3.コースト (湾岸) + 3種のクルチャ + ビリヤニ 8.フェスティバル (祭り)
価格：8,800円 (サービス料10%込・税別)

Enchanting Spice (インチャントイング スパイス)

内容：1.テンプル (寺院) 2.ストリート (街路) 3.コースト (湾岸) 4.ヴィレッジ (農村) 5.アーユルヴェーダ (浄化)
6.ホーム (自宅) 7.ロイヤル (王族) 8.フェスティバル (祭り)
価格：14,300円 (サービス料10%込・税別)

【SPICE LAB TOKYO クリスマスディナーメニュー】 ※VegetarianとNon-vegetarianがあります。

内容：グラスシャンパン1杯 + 1.テンプル (寺院) 2.ストリート (街路) 3.クリスマスバージョン コースト (湾岸)
4. ヴィレッジ (農村) 5.アーユルヴェーダ (浄化) 6.ロイヤル (王族) 7.クリスマスバージョン ホーム (自宅)
8.クリスマスバージョン フェスティバル (祭り)

価格：16,000円 (サービス料10%込・税別)

期間：2019年12月23日 (月)・24日 (火)・25日 (水) ※メニュー内容は変更される可能性があります。ご了承ください



▲【ディナー】インチャントイングスパイス ノンベジタリアンメニューの写真



▲【ディナー】インチャントイングスパイス ベジタリアンメニュー写真



▲クリスマスディナー ノンベジタリアンメニューの写真

SPICE LAB TOKYOで提供するメニューは、ランチ・ディナーとも、8品一皿ひと皿にテーマをもたせた革新的な「Enchanting Spices (インチャントイング スパイス)」の8皿から、品数を変えた組み合わせで バリエティー豊かなコーススタイルを提供いたします。

また、素材を変えて、ベジタリアンコースもご用意しています。

■ THE GREY ROOM メニューについて



スパイスカクテルとバーフード

地上30mの銀座の景色をテラス席から望めるTHE GREY ROOMでは、オリジナルブレンドのスパイスミックスや様々なスパイス、インド産の茶葉やコーヒーなどを使ったユニークなカクテルや上質なワインのセレクション、国産ウイスキーやジンなどの厳選されたスピリッツを豊富に取り揃え、バーフードも充実しています。こだわりのバーフードはSPICE LAB TOKYOによるインドテイストの仕上がりで、タンドリー窯を使って仕上げたタンドリーチキンウイングや、日本のオーセンティックなバーフード「ポテサラ」をインドテイストでアレンジしたTHE GREY ROOMオリジナルのポテサラなどが揃います。

アフタヌーンティー ※12/2（月）提供開始

インド産の紅茶やトレーサビリティーにこだわったコーヒーを厳選し、オリジナルスタイルのアフタヌーンティーとあわせ、美味なる時間をゆったりと。
THE GREY ROOMのアフタヌーンティーを楽しむ時間で心身をリフレッシュし、研ぎ澄まされた感性と感受性を取り戻してください。天気が良い日には、銀座では珍しいテラス席もおすすめです。
銀座の一角に佇む、時間の移ろいで変わる銀座の表情を映すニュートラルな心地よい空間で、皆様のお越しをお待ちしています。

価格：2名 8,580円 / 1名 4,290円（サービス料10%込・税別）



シグニチャーカクテル

THE GREY ROOMオリジナルレシピのカクテルには、インドのスパイスと斬新なテクニックを贅沢に用いています。

1. Curry Negroni（カリネグロニ）【写真前左】 価格：1,800円（サービス料10%込・税別）
2. Kurofuno（黒船）【写真前右】 価格：1,800円（サービス料10%込・税別）
3. Chai No Latte（チャイノラテ）【写真後ろ左】 価格：1,800円（サービス料10%込・税別）
4. Crystal Malt（クリスタルモルト）【写真後ろ右】 価格：1,800円（サービス料10%込・税別）



シグニチャーバーフード

THE GREY ROOMのバーフードはSPICE LAB TOKYOによるインドテイストのアクセントが効いたオリジナル。スパイスカクテルにはもちろん、オーセンティックなカクテルやワイン、スピリッツなどにも好相性のスナックです。

1. タンドリーチキンウイング【写真奥】 価格：1,600円（サービス料10%込・税別）
2. カリーポテト&ベーコンサラダ【写真中右】 価格：1,000円（サービス料10%込・税別）
3. アヴォカド ワサビ ドクラ【写真前左】 価格：1,000円（サービス料10%込・税別）

■ THE GREY ROOM ロゴに秘めた想い



THE GREY ROOM

さまざまな文化、伝統、儀礼、悦楽が交錯し、そのすべてが渾然一体となって完全なる調和を成しているインド。混沌の中にも、静かに守られてきた伝統の精神が息づいています。THE GREY ROOMは、プライベートタイムの開放感、楽しい会話、予期せぬ出会い、友情や様々な絆など、あらゆる価値観を具現化する特別な空間、そして、豊かな人生のひとつときに、ささやかでも大切な瞬間が生まれる場でありたいと願っています。その場に集うのは、世界の多様性を知り、物事の細部に宿る美を理解する人々。この度、東京・銀座に誕生するTHE GREY ROOMでは、そのインテリアも、ユニークなカクテルも厳選されたバーフードも、シンプルで繊細な美意識に溢れています。

自分らしく静かな時間に没頭できる、繭のように心地よい空間で、日常を忘れて、心の赴くままにお過ごしいただける空間を表すように、THE GREY ROOMのロゴは、互いに異なるものから生まれる調和をタイポグラフィでデザインしました。店名の頭文字となる3つの文字「T（ザ）」「G（グレイ）」「R（ルーム）」が溶け合い、各文字が明確に主張しながらもひとつの新しい文字のように統合されています。

お1人でやって来たお客様が、お帰りになる時には周囲と一体になった調和を感じられる場所。そんな願いが、このロゴデザインには込められています。

■ THE GREY ROOM（グレイルーム）空間へのこだわり

THE GREY ROOMのインテリアは、心がニュートラルな状態に戻っていくような禅の境地をイメージしています。グローバルレベルのエクスペリエンスを提供する開かれたバーとして、敷居の高さや保守的な伝統とは一線を画した場であることを意識して創造した空間です。あらゆる面でモダンで感性に訴える、大胆かつ繊細な空間デザインを目指しました。



■ 「SPICE LAB TOKYO」 & 「THE GREY ROOM」 総料理長 テジャス・ソヴァニ (Tejas Sovani)



<プロフィール>

弱冠34歳ながらインドのラグジュアリーホテル「The Oberoi」や「AMAN」で副総理長として務め、コペンハーゲンの「noma」で修行経験もある、新進気鋭のインド人シェフ。世界各国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、独創的でエレガントな新しいモダンインディアンキューズを作り上げるスパイスマスター。

<受賞歴>

2016年 トップシェフアワードにてヤングシェフ・オブ・ジ・イヤー
 2017年 Times groupによるベストリージョナルスペシャリティ・イン・プレミアムダイニング
 2018年 Times groupによるベストリージョナルスペシャリティ・イン・プレミアムダイニング
 2018年 Eazydinerによるベストモダンインディアンレストラン

■ 「THE GREY ROOM」 マネージャー ヴィノ・ディリ・セルバラージャ (Vino Dilliben Selvarajah)



<プロフィール>

スリランカ・コロomboで専門学校卒業。スリランカ、モルディブ、イタリアでホテルレストランのサーバー・バーテンダーを経験した後、調理人として来日。グローバルダイニング、グランド ハイアット 東京、アマン東京で勤務し、ANAインターコンチネンタル東京ではバーウジのマネージャーとして着任。前職は、台湾・台北で多くのレストラン・バーでコンサルティングとして活躍する。

■ SPICE LAB TOKYO & THE GREY ROOM ユニフォームへのこだわり



SPICE LAB TOKYOとTHE GREY ROOMのユニフォームは、糸を作るところからはじまり、手作りで布を織り上げ、創り上げられました。
 生地は全て、まずデリーにあるAKAARO STUDIO SPACEで伝統的な手織り機で糸をより上げた後、インド中部および東部にある木製の織機で織り上げられました。
 黒を基調とし、銀や金色の絹、綿、そして綿糸のまわりにメタルコーティングを施したZARIで織り上げられた四角い布のパターンが組み合わされた生地です。この職人技が光る生地を作るにあたり、インドの技巧と先祖伝来の技術を保護するためにも、古来からの伝統的な技術を駆使しました。
 SPICE LAB TOKYOとTHE GREY ROOMのユニフォームは、サステナブルで伝統技術を守ろうとする気持ちと愛情によって創り上げられたのです。

■ 「SPICE LAB TOKYO」&「THE GREY ROOM」概要

営業時間	: 10F SPICE LAB TOKYO Lunch 11 : 30-15 : 00 Dinner 18 : 00-22 : 30 (L.O 22:00 PM)
	: 11F THE GREY ROOM Afternoon Tea 14 : 00-18 : 00 Bar 18 : 00-03 : 00 (L.O 2:30 AM)
運営会社	: ASMA Ventures株式会社
	: 〒104-0061 東京都中央区銀座6-4-3 GICROS GINZA GEMS 10F・11F
店舗住所	: 10F SPICE LAB TOKYO
	: 11F THE GREY ROOM
店舗面積・席数	: 177.40㎡ 55席
	: 170.00㎡ 57席 (カウンター8/ラウンジ33/テラス16)
URL/SNS	: SPICE LAB TOKYO
	: THE GREY ROOM
予約	: 10F SPICE LAB TOKYO TEL : 03-6274-6821
	: 11F THE GREY ROOM TEL : 03-6274-6023