

TANICA

2026 年 10 月 14 日

シンガポール・エディションに、
モダンアジアンフレーバーの新たな魅力を発信するシグネチャーレストラン

「TANICA」が 2026 年 9 月 17 日に誕生

～ 地域の食材とハーブ、スパイスを直火グリルの力で鮮やかに引き出す

テーブルを囲んで分かち合うシェアスタイルダイニング体験を提案～



Asam Pedas Seafood Risotto (タマリンドの酸味と唐辛子の辛味を効かせたアサム・ペダスのシーフードリゾット)

シンガポールが掲げる「City in a Garden」コンセプトを体現し、自然とのつながりを感じられるバイオフィリックデザインが心地よく、アッパー・オーチャード・ロード・ウエストのショッピングエリアにもほど近い好立地に位置するシンガポール・エディション（The Singapore EDITION）は、**地域の味に根ざし、ハーブやスパイス、調理技法、そして火が織りなす新たなコンテンポラリーレストラン「TANICA（以下、タニカ）」を 2026 年 9 月 17 日にオープンしました。**

タニカというレストラン名は、「**botanical（ボタニカル）**」と「**tannins（タンニン）**」を組み合わせたもので、自然とのつながりと、味わいに対する緻密なアプローチを表しています。豊かな緑に囲まれた、樹木園から着想を得たくつろぎに満ちたレストラン空間は、リラックスした雰囲気とエレガンスを併せ持ち、料理とワインを囲んで人々が集う場を演出します。**タンニンがワインに骨格と複雑味をもたらすように、タニカでは、さまざまな調理技法が、一皿一皿に奥行きと輪郭を生み出します。**

TANICA

シンガポールやマレーシアをはじめとするアジアの食文化に深く根ざしたメニューには、**ハーブの豊かな香り、際立つスパイス、そして火を巧みに生かした料理**が並びます。キッチンでは、中華鍋や Josper（ジョスパー）グリルで直火を自在に操り、一皿一皿に奥深い味わいと香ばしい焦げ目を加えて仕上げます。**メニューの中心にあるのは、料理をシェアする楽しみ**。テーブルを囲んで料理を取り分け、ともに味わうことで、一皿ごとに自然と会話が生まれ、人と人とのつながりが深まるように考えられています。

■地域に根ざし、旬を活かす

タニカの料理哲学に欠かせないのが、地域とのつながりです。食材の調達先や旬、そして食材を責任ある方法で使用することを大切に、可能な限り地元の生産者やサプライヤーと連携。東南アジアならではの多彩な農産物やシーフードを取り入れ、地域と旬に密接につながるメニューを提供します。

また、食材を余すことなく活用し、廃棄を減らすことにも意識的に取り組み、調理のあらゆる工程で食材を大切に使います。タニカの料理哲学には、食材やその土地の風土、移りゆく季節との深いつながりが息づいており、それらがメニューの構成や調理法を形づくる重要な要素となっています。

■ハーブ、スパイス、そして火が織りなす味わい

タニカでは、単に味付けをするのではなく、幾重にも味わいを重ねていきます。ハーブやスパイスはペーストやマリネ、食材にすり込むスパイスミックスなどに仕立ててから食材にまわらせ、中華鍋や炭火のグリルで熱を加えることで、火が生み出すスモーキーな香り、香ばしい焦げ目、そして奥深い味わいを引き出します。ドライエイジングした肉や魚がさらなる旨味と力強さを添え、東南アジアを核とする料理に西洋の調理技法を繊細に取り入れることで、そのアイデンティティを損なうことなく、より洗練された一皿へと昇華させます。

■メニュー紹介

◆スターター・スナック



左から：Hokkaido Sea Urchin Pie Tee（北海道産ウニのパイティー）、Charcoal Grilled Indonesian Squid（インドネシア風イカの炭火焼き）

TANICA

食欲を誘うスターターやスナックには、ハーブを効かせた鮮やかな味わいの料理が並びます。**Hokkaido Sea Urchin Pie Tee（北海道産ウニのパイティー）**は、北海道産ウニの濃厚な甘みに、香り高いハーブとライムの爽やかさを合わせてサクサク食感のシェルに詰めた、ひと口で楽しむ華やかな一品。じっくりとスパイスを効かせ、ハーブを重ねた **Chicken Rendang Puff（チキン・ルンダン・パイ）**は、肉をココナッツミルクやスパイス、ハーブなどとともにじっくり煮込んだインドネシアを代表する料理「ルンダン」のフィリングをサクサクのパイ生地で包み、ローストガーリックヨーグルトと香り高いカレーリーフオイルを添えています。**Charcoal Grilled Indonesian Squid（インドネシア風イカの炭火焼き）**は、火が存在感を発揮する一皿。炭火でスモーキーな香ばしさをまとうせながら、中心は柔らかく仕上げたイカに、スイカの皮のピクルス、ノギリコリアンダー、トーチジンジャーのドレッシングを合わせています。

◆中華鍋料理

続いて登場するのは、強い火力によって香りと食感を存分に引き出し、一皿一皿にローカルと東南アジアの味わいを吹き込んだ、中華鍋を使った料理です。**XO Mapo Tofu Lobster（伊勢海老の XO 醬麻婆豆腐）**は、グリルした伊勢海老に、なめらかな麻婆豆腐、アスパラガス、鶏ひき肉を合わせ、自家製ベーコン XO 醬でまとめた一品。中華鍋の強烈な火力がそれぞれの素材の味わいを引き出し、テーブルでシェアして楽しめる料理が揃っています。

◆Josper グリル料理



左から：Brown Butter Sambal Wagyu Hanger Steak（ブラウンバター・サンバル 和牛ハンガーステーキ）、Percik Grilled Spring Chicken（ペルチック風 若鶏のグリル）

Josper グリルを用いた火の料理のメニューでは、好みのサイドディッシュと組み合わせて楽しめる、厳選した肉料理を提供します。**Brown Butter Sambal Wagyu Hanger Steak（ブラウンバター・サンバル 和牛ハンガーステーキ）**は、アジアンチリサンバルの鮮烈な辛さと、西洋料理のブラウンバターの濃厚なコクを組み合わせた一品。絶妙な火入れでグリルし、香ばしく焼き上げたカリカリのチャイニーズブロッコリー（カイラン）を添えます。**Percik Grilled Spring Chicken（ペルチック風 若鶏のグリル）**もまた、主役となる一皿。ペルチックは、マレーシア料理で、ココナッツミルクやスパイス、香味素材などを使った風味豊かなソース／マリネで鶏肉などを味付けして焼くスタイルのことをいいます。香り豊かなペルチック・スパイスのブレンドでマリネした若鶏を、直火で表面をしっかりと香ばしく焼き上げながら、中は柔らかくジューシーに仕上げています。ココナッツとマンゴーのピクルスという、東南アジアを象徴する 2 つのトロピカルな食材を合わせ、ほのかな甘みを添えています。

TANICA

グリル料理にはこのほか、**Harissa Pyrenees Lamb Rack**（ピレネー産ラムラック ハリッサ風味）、**Little Joe Grass Fed Beef Rib Eye**（リトル・ジョー・グラスフェッドビーフのリブアイ）、シーフードでは **Grilled Grouper**（ハタのグリル）や **Black Sambal Murray Cod**（マレーコッドのブラックサンバル）などもラインナップ。アジア産緑野菜の中華鍋炒めや、Josper グリルでローストしたポテトウェッジ、香り豊かなライスなどのサイドディッシュの数々もメイン料理を引き立てます。

◆シグネチャーメイン料理



左から：Asam Pedas Seafood Risotto（タマリンドの酸味と唐辛子の辛味を効かせたアサム・ペダスのシーフードリゾット）、
"Iga Bakar Kicap" 72-Hour Wagyu Beef Short Rib（"イガ・バカル・キチャップ" 72 時間調理の和牛ショートリブ）

シグネチャーメインには、さらに味わいの旅を深める料理が揃います。**Asam Pedas Seafood Risotto**（タマリンドの酸味と唐辛子の辛味を効かせたアサム・ペダスのシーフードリゾット）は、イタリア料理の定番であるリゾットに東南アジアのエッセンスを加え、マレー料理の視点から再解釈した一品。酸味と辛味が特徴のアサム・ペダスのスープで米をじっくりと炊き上げ、甘エビ、シーグレープ、グリルした四角豆を合わせ、タマリンドの酸味とチリの辛味を融合させています。**"Iga Bakar Kicap" 72-Hour Wagyu Beef Short Rib**（"イガ・バカル・キチャップ" 72 時間調理の和牛ショートリブ）は、牛リブを肉が骨からほろりと外れるほど柔らかくなるまでじっくりと焼き上げる、インドネシアの調理法「イガ・バカル」に由来する料理。72 時間かけて丁寧に調理した和牛ショートリブを甘みのある醤油ベースのソースで艶やかに仕上げ、エシャロットやニンニク、唐辛子を使ったバリ島の辛味調味料、サンバル・エンベとフレッシュハーブのサラダを添えています。時間をかけた調理によって引き出された奥深い旨みに、香ばしい焼き目がさらなる風味を重ねます。

◆デザート



左から：Soya Milk & Lemongrass Crème Brûlée（豆乳 & レモングラスのクレームブリュレ）、
Fragrant Pandan（香り豊かなパンダン）

TANICA

デザートにも、地域の食文化に根ざしたタニカならではの感性が息づきます。パンダン、チェンペダック（東南アジア原産のトロピカルフルーツ）、プルット・ヒタム（黒もち米）、カラマンシー、グラ・メラカ（ヤシ糖）、トロピカルフルーツなどを取り入れ、**Fragrant Pandan（香り豊かなパンダン）**、**Cempedak & Pulut Hitam（チェンペダック&プルット・ヒタム）**、**Soya Milk & Lemongrass Crème Brûlée（豆乳&レモングラスのクリームブリュレ）**、**Kuantan Chocolate & Pisang Emas（クアンタン産チョコレート&ピサン・エマス・バナナ）**など、親しみのある味わいを、洗練された食感と技法で新たに表現します。

◆ウィークデー 3 コース・セットランチ

月～金曜日 | 12:00～14:30 | 1 名 SGD 48

平日のランチタイムに、新たなモダンアジアンの味わいを気軽に楽しめるウィークデー 3 コース・セットランチもスタートします。スターターは、炭火のスモーキーな香りにスイカの皮のピクルスとトーチジンジャーのドレッシングを合わせた **Charcoal-Grilled Indonesian Squid（インドネシア風イカの炭火焼き）**、コンフィしたマグロにクレソン、セロリ、フェネルを合わせた **Salad of Yellowfin Tuna（キハダマグロのサラダ）**、またはタマリンドドレッシングがアクセントを添える、軽やかなブラントベースの **Salad of Jicama & Pineapple（ヒカマとパイナップルのサラダ）** から選べます。メインは、イタリアの定番料理をマレー風にアレンジした **Asam Pedas Seafood Risotto（タマリンドの酸味と唐辛子の辛味を効かせたアサム・ペダスのシーフードリゾット）**、ニョニヤ風サツマイモの葉のカレーを添えた **Dry-Aged Murray Cod Fillet（熟成マレーコッドのフィレ）**、じっくりと煮込んだショートリブにクリスピーライスケークとローカルスタイルのアチャールを添えた **Rendang Braised Short Rib（ショートリブのルンダン煮込み）** から選択でき、追加 SGD 10 で 150g の **Brown Butter Sambal Wagyu Hanger Steak（ブラウンバター・サンバル 和牛ハンガーステーキ）** にアップグレードすることもできます。デザートは、ココナッツアーモンドクリームと黒もち米のジェラートを重ねた **Cempedak & Pulut Hitam（チェンペダック&プルット・ヒタム）**、サワーソップとカフィアライムのソルベを添えた **Fragrant Pandan（香り豊かなパンダン）** ロールケーキ、または 70%ダークチョコレートムースにグラ・メラカ風味のバナナコンポートを合わせた **Kuantan Chocolate & Pisang Emas（クアンタン産チョコレート&ピサン・エマス・バナナ）** から選べます。

このセットにはコーヒーまたは紅茶が含まれ、さらに、プラス料金 SGD 15 で赤または白のグラスワインも楽しめます。また、プラス料金 SGD 12 で、キンモクセイの花と蜂蜜を思わせるフローラルな香りに、アブリコット、キュウリ、カスタードアップルのニュアンスが重なる、洗練されたノンアルコールのスパークリングティー、**Saicho Single Origin Osmanthus Sparkling Tea（SAICHO シングルオリジン オスマンサス スパークリングティー）** もご用意。料理に寄り添うノンアルコールのペアリングとしても楽しめます。

◆サンデー・テーブル

毎週日曜日 | 12:00～15:00 | 1 名 SGD 98～

毎週日曜日のランチタイムのタニカは、いつもとは少し趣の異なる集いの場へと進化を遂げました。

サンデー・テーブルは、緑の木々の間から心地よい光が差し込む、樹木園にインスパイアされた空間で、ゆったりとした

TANICA

日曜日の午後を過ごすためのウィークリーランチです。自然と会話が弾み、二度、三度とおかわりしたくなるような料理とくつろぎに満ちた時間を提供します。

サラダ、シャルキュトリー & チーズ、ペストリーや焼き菓子、フルーツ、シリアルなどを揃えたセミビュッフェに加え、ランチの定番料理をアラカルトスタイルでお好きなだけ楽しめます。

Chef's Signature Eggs（シェフズ・シグニチャー・エッグス）には、トムヤム風味の蟹とトラウトロー（鱒の卵）のソースをあわせた Rolled Crab Omelette（ロールド・クラブ・オムレツ）、ロブスターとショロンソースを重ねた The EDITION Benedict（エディション・ベネディクト）、唐辛子と香味野菜を使った東南アジアの辛味ソース「サンバル・ベルラド」とグリルしたサワードウ・ブレッドを添えた Berlado-Style Crispy Sunny Side Up（ベラルドスタイル・クリスピーサイドアップ）などが並びます。

Sunday Favourites（サンデー・フェイバリッツ）には、定番のフィッシュ & チップスをはじめ、ピーチコンポートと鴨の旨みを凝縮したソースを合わせた Duck Confit Hash（ダック・コンフィ・ハッシュ）、サンバルをまとわせたクリスピーチキンをミルクパンズに挟み、アンチョビとピーナッツを添えた Nasi Lemak Burger（ナシレマ・バーガー）などがラインナップ。

ペストリー & スモールプレートカウンターには、Truffle Ama Ebi Tart（トリュフ甘エビタルト）や Wagyu Arancini（和牛アランチーニ）など、ひと口サイズで楽しめるメニューを用意。

パスタ & スノードルカウンターでは、Slipper Lobster Laksa Linguine（セミアビのラクサ風味リングイネ）や Cherry Tomato & Saffron Risotto（チェリートマトとサフランのリゾット）を提供します。

さらに、フレッシュサラダやガーデングリーン、イベリコハムのカービングを含む充実したシャルキュトリー & チーズ、そしてカマンシーとマンゴーのアーモンドタルトから Gula Java & Passion Choux Puff（グラ・ジャワとパッションフルーツのシュークリーム）まで揃うデザートテーブルなど、何度足を運んでも新たな味わいに出会える充実のラインナップを誇ります。サンデー・テーブルにはコーヒー、紅茶、ジュース、ソフトドリンクが含まれていますが、さらに充実したひとときを味わいたい方には、2 種類のドリンクプログラムを用意しています。Sunday Table & Wines（サンデー・テーブル & ワインズ）は、プラス料金 SGD 168 でワイン、スピリッツ、カクテルをフリーフローで楽しめます。また、プラス料金 SGD 198 の Sunday Table & Champagne（サンデー・テーブル & シャンパン）では、ワイン、スピリッツ、カクテルのフリーフローに加え、Louis Roederer Collection 246 NV Champagne を提供します。

■ オープン記念 期間限定サービス

タニカのオープンを祝して、Marriott Bonvoy 会員の方々に向けた期間限定サービスをご用意しています。2026 年 9 月 17 日から 10 月 31 日までの期間中、タニカでお食事された会員の方を対象に、45ml の **Yuzu & Melon Martini（柚 & メロン・マティーニ）** を 1 杯無料で提供します。

■ ご予約先

TANICA 公式ウェブサイト：<https://www.tanicasingapore.com/>

— — —

※すべての記載料金には、現行の政府税およびサービス料が別途加算されます。

TANICA

■TANICA（タニカ）について

シンガポール・エディションに誕生した、「botanical（ボタニカル）」と「tannins（タンニン）」を組み合わせた名前を冠し、現代アジアの多彩な味わいと食の伝統に根ざした、豊かな緑に包まれるコンテンポラリーなダイニングデスティネーション。

ハーブ、スパイス、そして火を巧みに生かすことを料理の柱として、地域の食材と現代的な調理技法を融合させた料理をシェアスタイルで楽しめるメニューを提供します。植物の世界が持つ豊かさと、タンニンがもたらす味わいの奥行きや骨格との相互作用から着想を得た Tanica（タニカ）は、地域の食材と世界各国の調理技法、料理とワインを巧みに融合させ、ダイナミックな対話を生み出します。ゲストがテーブルを囲み、会話を交わし、新たな味わいの発見を楽しめる、大胆さと洗練を兼ね備え、素材本来がもつ確かな風味を大切にダイニング体験を提案します。

◆営業時間

朝食：	6:30～10:30
ランチ：	12:00～14:30
ディナー（月～木曜日）：	18:00～22:00
ディナー（金～日曜日）：	18:00～22:30

■The Singapore EDITION（シンガポール・エディション）

38 Cuscaden Road, Singapore, 249731

Tel: +65 6329 5000

<https://www.editionhotels.com/ja-JP/singapore/>

Instagram：@SingaporeEDITION

Facebook：/TheSingaporeEDITION

■EDITION HOTELS（エディションホテル）について

エディションホテルは、斬新で予測不能な驚きに溢れ、ゲスト一人ひとりに合わせたユニークなホテル体験で、これまでのラグジュアリーを再定義する唯一無二のライフスタイルホテルブランドです。最高のダイニング、エンターテインメント、サービス、およびアメニティのすべてを「一つ屋根の下」で提供しながら、エディションホテルは個々に完全にユニークでその土地その時に合わせた文化的かつ社会的背景を最高の形で反映しています。

イアン・シュレーガーとマリオット・インターナショナルのコラボレーションによって誕生したエディションは、イアン・シュレーガーが得意とするパーソナルで親密な体験と、マリオットの運営ノウハウやスケールの両面を兼ね備えています。イアン・シュレーガーがもたらす信頼性やオリジナリティとマリオット・インターナショナルのグローバル展開との出会いが、他のどのブランドとも一線を画す、真に個性的なホテルを生み出しました。

個々のホテルは、稀有な個性、真正性、オリジナリティ、そしてユニークなスピリットを持ち、その時代精神を反映しています。一つ一つの外観は異なりますが、ブランド共通の美学は、モダンライフスタイルへのアプローチとその姿勢であり、外観ではありません。エディションは、見た目ではなく、マインドセットや感じ方を大事にしています。洗練されたパブリック・スペース、仕上げ、デザイン、ディテールは、それをただ稼働しているのではなく、そのエクスペリエンスを提供しています。

発展途上のマーケットにおいて、裕福で文化・サービスに精通したゲストたちに、エディションでの体験とライフスタイルはこれまでになかった交流、テイストメイキングなデザインと革新の完璧なバランス、グローバルレベルで一貫した最高級のサービスを提供します。エディションは現在、ニューヨーク、タイムズスクエア、マイアミビーチ、ウェストハリウッド、タンパ、バルセロナ、ボドルム、ロンドン、レイキャビク、マドリッド、ローマ、アブダビ、ドバイ、三亜、上海、東京虎ノ門、シンガポール、リビエラ マヤ アット カナイ、東京銀座、ジェッダ、紅海、レイクコモ、ダリの 23 拠点で運営しています。

■Marriott International, Inc.（マリオット・インターナショナル）について

マリオット・インターナショナルは米国メリーランド州ベセスダに本社を置き、2026 年 6 月 30 日時点で、ラグジュアリー、プレミアム、セレクト、ミッドスケール、長期滞在型、オールインクルーシブなど、多彩なブランドポートフォリオのもと、148 の国と地域に 10,000 軒以上の施設を展開しています。マリオットは、ホテル、レジデンス、タイムシェア、ヨット、アウトドア宿泊施設をはじめとするさまざまな宿泊商品について、フランチャイズ、運営およびライセンス事業を世界各地で展開しています。また、数々の賞を受賞している旅行プラットフォーム「Marriott Bonvoy®」を提供しています。詳細については www.marriott.com を、最新の企業ニュースについては <https://news.marriott.com/> をご覧ください。さらに、[Facebook](#)、[X \(@MarriottIntl\)](#) および [Instagram](#) でも情報を発信しています。