

シェフズコース	シェフズコース ベジタリアン	シグネチャーコース	シグネチャーコース ベジタリアン
16,000	14,000	13,000	12,000
マンゴーとスパイスのチャート	マンゴーとスパイスのチャート	マンゴーとスパイスのチャート	マンゴーとスパイスのチャート
トウモロコシとバターミルク カンドヴィのスープ	トウモロコシとバターミルク カンドヴィのスープ	トウモロコシとバターミルク カンドヴィのスープ	トウモロコシとバターミルク カンドヴィのスープ
インディアンアペタイザーズ ゴールガッパー パプリチャート ベビーコーン 65 チャトパタ・マグロドクラ チキンティッカ・サモサ	インディアンアペタイザーズ ゴールガッパー パプリチャート ベビーコーン 65 インド風の治部煮、ドクラ パニールクルチャン サモサ	ズワイガニのドーサと 海老のギーロースト	ポテトマサラのドーサと里芋のロースト
ズワイガニのドーサと海老のギーロースト	ポテトマサラのドーサと里芋のロースト	白身魚のソテーとマチェジョール コサンバリ・サラダ 季節の果物とナッツ、ココナッツソルベ	南瓜のカレー プーリ コサンバリ・サラダ 季節の果物とナッツ、ココナッツソルベ
白身魚のソテーとマチェジョール	南瓜のカレー プーリ	タンドール窯で焼いた仔羊と ソース・ローガンジョシュ	パニールティッカ トマトマクニソース
コサンバリ・サラダ 季節の果物とナッツ、ココナッツソルベ	コサンバリ・サラダ 季節の果物とナッツ、ココナッツソルベ	オックステールのハイダラバーディー・ピリヤニ	夏野菜のピリヤニ
タンドール窯で焼いたサーロイン		マンゴーシュリカンドのミルフィーユ カボチャと味噌のアイスクリーム	マンゴーシュリカンドのミルフィーユ カボチャと味噌のアイスクリーム
オックステールのハイダラバーディー・ピリヤニ	パニールティッカ トマトマクニソース		
マンゴーシュリカンドのミルフィーユ カボチャと味噌のアイスクリーム	夏野菜のピリヤニ		
	マンゴーシュリカンドのミルフィーユ カボチャと味噌のアイスクリーム		

・価格表記は税込でございます。別途10%のサービス料を頂戴いたします
 ・追加でクルチャとピリヤニソースをご注文の際は追加料金を頂戴致します
 ・食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください

Thank you for joining us at Spice Lab Tokyo.

We hope to see you again here and at our
sister bar, The Grey Room (11th floor).



Tuesday-Thursday 15:00-24:00
Friday-Sunday 11:30-24:00
T 03-6274-6023
www.thegreyroomtokyo.com

SPICE LAB TOKYO



SPICE LAB TOKYO

Welcom to Spice Lab Tokyo
Wifi
SSID: **SPICE-LAB-TOKYO**
PWD: **SLT12310F**



ASMA
Ventures

