

シェフズランチコース

9,000

Assorted Indian Appetizers

インディアンアペタイザーズ

ゴールガツパー

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

Dosa and Chutney

ズワイガニのドーサと海老のギーロースト

Salad

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

Curry & Poori

白身魚のソテーとマチェジョール

Main Course

タンドール窯で焼いた仔羊と

ソース・ローガンジョシュ

Biryani

季節野菜のビリヤニ

Dessert

チェナ・ポダと

カボチャと味噌のアイスクリーム

シグネチャーランチコース

6,500

Assorted Indian Appetizers

インディアンアペタイザーズ

ゴールガツパー

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

Salad

コサンバリ

Choice of Main Course

下記より一品お選びください

白身魚のポワレ、ベンガル・ジョル

or

タンドリーチキンティッカ、トマトマクニソース

Biryani

季節野菜のビリヤニ

Dessert

チェナ・ポダと

カボチャと味噌のアイスクリーム

シグネチャーランチコース
ベジタリアン

6,500

Assorted Indian Appetizers

インディアンアペタイザーズ

ゴールガツパー

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

Salad

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

Choice of Main Course

下記より一品お選びください

ベーガンバジャ、マスタードソース

or

パニールティッカ、バルワン・ミルチ、トマトマクニソース

Biryani

季節野菜のビリヤニ

Dessert

チェナ・ポダと

カボチャと味噌のアイスクリーム

ショートランチコース

4,000

Soup

トウモロコシとバターミルク

Salad

SLT 季節のサラダ

Curry & Biryani

カレー 2 種

バターチキンカレー／ベンガルフィッシュカレー

季節野菜のビリヤニ

Dessert

カボチャと味噌のアイスクリーム

キャラメルソース

ショートランチコース

ベジタリアン

4,000

Soup

トウモロコシとバターミルク

Salad

SLT 季節のサラダ

Curry & Biryani

ベジタリアンカレー 2 種

(パニールマクニ／季節のサブジーパーラク)

季節野菜のビリヤニ

Dessert

カボチャと味噌のアイスクリーム

キャラメルソース

・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
・追加でクルチャとビ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

