

THE GREY ROOM

11:30-22:00 (LO)

| BAR BITES | | お食事 | ★のメニューは23:00まで提供可 |
|---|--------------------------------|--|-------------------|
| ★ ミックスナッツ Spiced Mixed Nuts | 800 | フィッシュケバブ Fish Kebab (4 pcs) | 1,750 |
| ★ チーズクラッカー はちみつを添えて Cheese Chips with Honey | 800 | チキンマライティッカ Chicken Tikka (6 Pcs) | 2,000 |
| ★ スパイス香るレーズンバター Assorted Raisin Butter | 1,000 | タンドリーラムチョップ Tandoori Lamb Chop (2 Pcs) | 4,500 |
| ★ 3種のチーズ盛り合わせ ドライフルーツを添えて Assorted Cheese Platter (3 Selections) | 2,000 | SLTケバブ盛り合わせ (カモ シャミ ケバブ、フィッシュ ケバブ、チキンティッカ) Assorted Kebab Platter | 3,600 |
| ★ パルマ産生ハム Prosciutto di Parma | 2,500 | (Mince Duck Kebab, Fish Kebab, Chicken Tikka) | |
| ミックスグリーンサラダ スパイスドレッシング Mesclun Salad, TGR Spice Dressing | 950 | インディアンストリートフード Assorted Indian Street Food | 2,000 |
| カプレーゼ Insalata Caprese | 950 | ※内容はスタッフにお尋ねください。 ※Please inquire about today's selection. | |
| ガラムマサラフレンチフライ Garam Masala Fried Potato | 950 | SLT特製ビリヤニ & インディアンカレーのセット TGR Special Biryani & 2 Curry Set | 2,200 |
| 季節のインディアンブレッド Seasonal Indian Bread | 900 | インドの豆カレー“ダル”とクルチャのセット Dal and Kulcha Set | 1,600 |
| | | チキンティッカ サンドイッチ フレンチフライ、サラダ Chicken Tikka Sandwich (served with Fries and Salad) | 2,200 |
| | | カモ シャミ ケバブ Duck Shammi Kebab (4 pcs) | 2,000 |
| DESSERT | | デザート | |
| 抹茶とホワイトチョコレートのテリーヌ Maccha and white Chocolate Terrine | 1,950 | スイーツ盛り合わせ (インディアンスイーツとヨーロッパスイーツ) Assorted Sweets | 2,500 |
| チェナ・ポダ、ピスタチオアイスとサフランソース Chenna Poda, Pistachio Ice, Saffron Anglaise | 1,950 | (Indian and European Selection) | |
| ★ スパイスチョコレート Spiced Chocolates | 3 Piece 1,200 6 Piece 2,400 | ★ スパイス香るアフォガード Affogato with Spice Scents | 1,450 |

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。
Above prices are included a government tax and subject to a 10% service charge.

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、ご注文の際に係の者にお申し付けください。
To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

Dinner Plate + 90min drink 飲み放題プラン

*こちらのプランは前日の18時までの「ご予約限定」プランとなります
ご予約はホームページ、またはお電話でも受け付けております

Spice Savory night Experience

— EVENING HIGH TEA —

All you can “Drinks”

90min Free flow

Mixology Cocktail (4 Items)
Sparkling / Wine / Beer / Highball



THE GREY ROOM
HP

Spice Mixology

Alcohol

“Cocktail de Rassam”

Cardamom



Orange infused Vodka, Cointreau, Clamato,
Tomato Juice, Lemon Juice

オレンジインフューズドウォッカ・コアントロー・クラマト
トマトジュース・レモンジュース

“Pedro Spiced Ximenes”

~PX~

Star Anise



Cinnamon, Anise infused Rum,
Fino & Pedro Ximenez Sherry Red wine,
House made Earl Grey Syrup, Cranberry Juice

シナモン・スターアニス ラム
フィノ & ペドロヒメネスシェリー・赤ワイン
アールグレーシロップ・クランベリージュース

Non-Alcohol

“Rossini de Season”

Cumin



Seasonal Fruit, Earl Grey Syrup,
Non-alcohol Amazake, Non-Alcohol Sparkling

季節のフルーツピュレ・アールグレーシロップ
甘酒・ノンアルコールスパークリング

“Rosa Mary”

Coriander



Tomato Juice, Lemon Juice,
Rose Syrup, Ginger Beer, Coriander Seed,
Black Pepper

トマトジュース・レモンジュース
ローズシロップ・ジンジャービール・コリアンダーシード
ブラックペッパー

Spice Savory Night Experience

promotion food menu

2024 EARLY SUMMER

Savory

季節のグリーンサラダ ~TGRオリジナルドレッシング~
SALAD OF MESCLUN AND TGR DRESSING

サヨリドクラ
SAYORI DHOKLA

ラムシャミケバブ
LAMB SHAMMI KEBAB

山菜と新ジャガイモのビリヤニ&サーラン
SANSAI AND NEW POTATO BIRYANI&SAALAN

オマール海老のマスタードソース
MUSTARD LOBSTER

季節のクルチャ
SEASONAL KULCHA

Sweets

デザート盛り合わせ
ASSORTED DESSERT