

INDIA MEETS ITALY: A ONE OF KIND CULINARY FEAST

Karan Gokani × Davide Di Dio



インド・スリランカ料理をイノベーションに表現し、ミシュランのビブグルマンを受賞したロンドンのレストラン「Hoppers」の共同創業者・クリエイティブディレクターであるカラン・ゴカニ氏と「Gallery 11」のエグゼクティブシェフ、ダビデ・ディ・ディオが共演。スパイスの魔術と大胆な発想とが光るインド・スリランカ料理と、クリエイティブに溢れるイタリア料理が、日本の旬の食材と見事に融合。異なるカルチャーとテクニックが交錯し、唯一無二の美食体験をお楽しみいただけます。

世界的注目を集めるシェフ、カラン・ゴカニ氏を迎えた一夜限りの
スペシャルコラボレーションディナー開催

インド・スリランカ料理とイタリア料理の交錯をビビッドに照らし出す

「India meets Italy: A One of a Kind Culinary Feast」概要

■日時：2025年6月18日（水）19:00～

■予約受付期間：2025年5月22日（木）～6月14日（土）21:30まで

※予約受付期間終了後のキャンセルにつきましては、100%のキャンセル料を申し受けますのでご了承ください。

■場所：ホテルインディゴ東京渋谷11階 オールデイダイニング「Gallery 11」

■料金：18,700円（消費税込・サービス料別）

■メニュー ※食材等の仕入れ状況により、一部メニューが変更となる可能性もございます。

【ドリンク】乾杯シャンパン1杯、ミネラルウォーター

【アミューズ】・紫蘇ボン酢パニブリ・カードライス軍艦・真鯛のスパイスバターミルクカルパッチョ

【前菜】・炙りホタテとホディ・バニール・マッカニ・ラビオリ

【メインディッシュ】・スモークサバ・ラッサム・ラーメン・ステーキ&カレー

【デザート】・カルダモン&サフランのフレンチトースト

【コーヒーもしくは紅茶】ホテルオリジナルブレンド「HITS」/ティー

※今回の特別イベントはお席に限りがあり、特別メニューをご用意させていただくためメニュー変更や食事制限に関するお申し出にはご対応いたしかねます。予めご了承くださいますようお願い申し上げます。

ご予約はこちら



INDIA MEETS ITALY: A ONE OF KIND CULINARY FEAST

Karan Gokani × Davide Di Dio



Experience the innovative culinary artistry of Karan Gokani, co-founder and creative director of London's Michelin Bib Gourmand-awarded Hoppers, renowned for its inventive Indian and Sri Lankan cuisine. Together with Davide Di Dio, Executive Chef of Gallery 11, they create a vibrant fusion of spices and bold Italian creativity, elevated by Japan's finest seasonal ingredients.

An unforgettable dining experience where cultures and techniques collide.

Special Collaboration Dinner with Celebrated Chef Karan Gokani
A Dazzling Fusion of Indian-Sri Lankan Spices and Italian Creativity

Event Overview: India meets Italy: A One of a Kind Culinary Feast

Date & Time : Wednesday, June 18, 2025 | 19:00–

Reservation Period : Thursday, May 22 – Saturday, June 14, 21:30

*Please note that cancellations after the reservation period ends will incur a 100% cancellation fee.

Location : All-Day Dining "Gallery 11," 11th Floor, Hotel Indigo Tokyo Shibuya

Price : 18,700 JPY (inclusive of tax, excluding service charge)

Menu :

【Drink】 1 glass of Champagne for a toast, mineral water

【Amuse-bouche】 Shiso Ponzu Pani Puri / Curd Rice Gunkan / Spiced Buttermilk Carpaccio

【Appetizer】 Scallop Hodi / Paneer Makhani Ravioli

【Main Dishes】 Smoked Mackerel Rasam Ramen / Steak & Curry

【Dessert】 Cardamom & Saffron French Toast

【Coffee or Tea】 Hotel's original blend "HITS" or Tea

*Due to the limited number of available seats for this exclusive one-off event, please note we are unable to accommodate variations to the menu or dietary requests. Thank you for your understanding.

*Menu items may be subject to change depending on ingredient availability.

RESERVATION

