

スパイスとナチュラルワインが奏でる新しい食の舞台が誕生**有名店出身の料理人が手掛けるスパイス料理専門店**

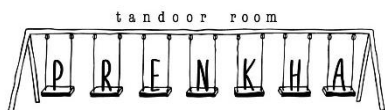
タンドール

ルーム

プレнка

『tandoor room PRENKHA』**2月3日（火）学芸大学にグランドオープン**

スパイスの奥深さを、ナチュラルワインとともに味わう、スパイス料理専門店『tandoor room PRENKHA（タンドールルームプレнка）』を、2026年2月3日（火）、学芸大学にグランドオープンいたします。



■ 多彩な経験が紡いだスパイスの世界『tandoor room PRENKHA』学芸大学にグランドオープン

有名スパイス料理専門店で腕を磨いてきたオーナー・岸田禎之が手がけるスパイス料理専門店『tandoor room PRENKHA』を、2026年2月3日（火）、学芸大学にグランドオープンいたします。岸田は20代の頃、飲食店のホールスタッフとしてアルバイトを始めたことをきっかけに食の世界に魅了され、食に関わる仕事に強い関心を抱くようになりました。グルメハンバーガー店やシンガポール料理店など、ジャンルの異なる飲食店で経験を重ねる中で、調理技術だけでなく、食材や味の組み立て、サービスを含めた“食体験”全体への理解を深めていきます。

その後、スパイス料理専門店「SPICE cafe」、インド料理店「カッチャルバツチャル」での修業を通じて、スパイスが生み出す香りや余韻の奥深さに本格的に惹き込まれました。複雑でありながらも日常に寄り添うスパイス料理の魅力、料理の個性を引き立てるナチュラルワインとの相性の良さに強い可能性を感じるようになりました。さらに、スパイス料理専門店「roji spice & ____」では店長兼シェフとして厨房に立ちながら店舗運営にも携わり、料理づくりだけでなく、空間づくりやお客様との距離感など、“場としての飲食店”の大切さを実感。幅広い客層が行き交う環境の中で、スパイス料理が人と人をつなぐ力を持つことを肌で感じました。こうした経験の積み重ねを経て、「スパイス料理とナチュラルワインの魅力を、もっと気軽に、もっと多くの人に届けたい」という想いが形となり、『tandoor room PRENKHA』の立ち上げに至りました。岸田がこれまで培ってきた技術と感性を注ぎ込み、日常の延長線上で楽しめるスパイス料理の新たな拠点として、学芸大学に根付く店づくりを目指します。

■ スパイス×ナチュラルワインが織りなす新しいマリアージュ

当店は、学芸大学駅から徒歩2分。レトロな街並みとモダンな感性が心地よく交差するエリアに佇む、スパイス料理専門店です。インドやネパールをはじめとする各地のスパイスを使い、香り・味わい・余韻まで楽しめる一皿を提供します。店内には本格的なタンドール窯を備え、焼き上がる音や立ち上るスパイスの香りが五感を刺激する、ライブ感あふれる調理風景も魅力のひとつです。

おすすめは、スパイスの辛味と豚肉の旨味、ビネガー由来の爽やかな酸味が幾層にも重なり合う「ポークビンダルー」や、ひよこ豆と胡麻のペーストをベースに、なめらかで奥行きのある味わいに仕上げた「フムス」。数種類のスパイスとヨーグルトにじっくり漬け込んだ鶏肉を、高温のタンドール窯で一気に焼き上げた「タンドリーチキン」は、スパイスの芳醇な香りと、発酵のやさしい酸味が鶏肉の旨味を引き立て、噛むほどに深いコクが広がります。いずれも本場の伝統を大切にしながら、現代的な感性で再構築した一皿で、食べ進めるごとに香りの変化と深まりを楽しめる構成となっています。そのほか、タンドール窯で高温・短時間で焼き上げることで、外は香ばしく中はしっとりとしたナンや野菜、季節の食材をスパイスで巧みに調和させた前菜など、日常使いにも嬉しい多彩なメニューをご用意。何度訪れても新しい発見があるラインナップを目指します。

ドリンクは、スパイス料理との相性を追求したナチュラルワインを中心にセレクト。スパイスの香りとワインの個性が響き合う“香りのペアリング”により、食体験をより豊かなものへと引き上げます。

仕事帰りの気軽な一杯から、料理とワインをじっくり味わう特別な夜まで、さまざまなシーンでご利用いただける一軒です。スパイスの奥深さと、自由な発想が生み出す新しい食の楽しみ方を提案する当店で、驚きと心地よさが重なり合うひとときを提供します。



**タコとアボカドのマサラマリネ
880円**

マスタードオイルのツンと立ち上る香りに、レモンの爽やかな酸味を効かせたマリネサラダです。香りと酸味のバランスが心地よく、食事のはじまりにも箸休めにもぴったりの一品に仕上げています。



フムス 680円

ひよこ豆とゴマのペーストをベースに、ほんのりニンニクの風味とパルメザンチーズのコクを加えました。なめらかで奥行きのある味わいが広がる、やさしくも満足感のある一品です。



**タンドリーチキンとチキンマライティッカ
580円**

ピリ辛のマサラにマリネしたチキンと、生クリームに少量のスパイスを合わせてマリネした、まろやかな味わいのチキンをそれぞれタンドール窯で香ばしく焼き上げました。ミントチャツネとチキンカレーソース付き。



野菜のタンドールグリル 880円

シンプルに味付けをしてタンドールで焼いた野菜を、じっくり炒めた玉ねぎの甘味とタマリンドの酸味が効いたマサラであえました。



ポークビンダルー 1,500円

豚肉をスパイスとともにじっくり煮込む、豚の角煮のような仕立てが特徴の一皿です。辛味、甘味、酸味が重なり合う、クセになる味わいです。

※写真はイメージです。※価格は税込みです。

店舗概要

店 舗 名 : tandoor room PRENKHA
 店舗所在地 : 東京都目黒区鷹番3-7-13 弘洋ハイツ102
 電 話 番 号 : 080-1643-3556
 営 業 時 間 : 17:00~23:00 (フード L.O. 21:30)
 定 休 日 : 火曜日
 店 舗 規 模 : 9.9坪 / 17席
 開 店 日 : 2026年2月3日 (火)
 Instagram : <https://www.instagram.com/prenkha.gakudai/>

株式会社上昇気流は、飲食店の独立・開店成功支援事業を展開しています。創業以来「路地裏から、世界を沸かそう。」と、居酒屋、バル、イタリアンなど、手がけた業態は多岐に亘り、都内を中心に飲食店を共に作りあげてきました。個性が輝く開店希望者の熱き想いをカタチにし、世界中を賑やかにしていきます。

【会社概要】

社 名 : 株式会社上昇気流
本社所在地 : 東京都渋谷区桜丘町24-8
設 立 : 2004年10月8日
代 表 : 代表取締役社長 笹田 隆
事 業 内 容 : 飲食店の独立・開店成功支援業
U R L : <https://www.josho-k.com/>

この度の開店は、株式会社上昇気流の独立・開店成功支援パッケージを利用しています。

本件に関するお問い合わせ先
『tandoor room PRENKHA』PR事務局（株式会社オフィス・ヒロセ内）飯田、白井
mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812
飯田携帯 : 090-3584-6473 白井携帯 : 090-3584-6482