

多彩でインターナショナルなインドネシア料理を提供する『Plataran Resort & Restaurant』  
 “ナシゴレン”や“ミーゴレン”などのインドネシア王道メニューに加え  
 アジア諸国のエッセンスを取り入れた新メニュー  
 4月27日(水)より発売

～野菜たっぷりのアジアンスアラダライス&ヌードルヌードル6種や  
 サテをアップデートさせた新感覚のアジアグルメ串焼き5種登場～

株式会社KICHIRIのグループ会社である日本におけるPlataranブランドのレストランを展開する株式会社ユニゾン・ブルー(本社：渋谷区、代表取締役社長：平田 哲士)が運営する、エキゾチックながらもインターナショナルに洗練されたインドネシア料理を楽しめるレストラン『Plataran Resort & Restaurant(プラタランリゾート アンド レストラン) 以下：プラタラン』は、既存の定番メニューをアップデートし、2022年4月27日(水)にメニューを一新します。

世界各国から訪れる人を魅了してきたPlataranのオリジナルレシピにアジア諸国のエッセンスを取り入れ、野菜たっぷりの健康的なメニューが楽しめる**アジアンスアラダライス&ヌードルプレート6種類**と、アジア各国で伝統的に親しまれてきた“サテ”を串焼きにアレンジした**新感覚のアジアグルメ串焼き5本**が登場します。



■インドネシア料理の枠にとらわれないアジア諸国のエッセンスを取り入れた  
 新しいプラタランの料理メニューとは

プラタランは、インドネシアのハイクラスリゾート『Plataran Hotels and Resorts』がプロデュースする日本初上陸となるレストランで、今まで「世界各国から訪れる人を魅了してきたプラタランのオリジナルレシピのインドネシア料理」にフォーカスし料理を提供してきました。今回2022年で4周年を迎えることを記念して、大きく変化した外部環境や消費者ニーズに合わせ、さまざまな人々のライフスタイルに寄り添うブランドになるために、メニューが生まれ変わります。

【新商品概要① アジアグルメサラダ&ヌードル】

大きく分けて“ライス&ヌードル”、“串焼き(サテ)”の2つのカテゴリーをリニューアルしました。

“ライス&ヌードル”カテゴリーは、インドネシア料理定番の“ナシゴレン”や“ミーゴレン”からインドやタイ、台湾などといったアジア諸国のエッセンスを取り入れ、炭水化物(ライス・ヌードル)主体ではなく、フレッシュ野菜やフルーツ、数種のハンドメイドデリを組み合わせ、アボカド、紅芯大根などといった栄養価の高い野菜、アマニやケール、クコの実などのスーパーフードも取り入れ、野菜がたっぷり食べられ健康的で、罪悪感なくお召し上がり頂けるラインアップにアップデートしました。味付けは各商品毎にスパイス、ヌクチャム、タマリンド、ナンプレーなどの各国の調味料を使用し、やみつきになるクセがあり本格的な味付けに仕上げてあります。(※使用食材は商品によって異なります。)



<アジアンスラダライス3種>



<アジアンスラダヌードル3種>

**【メニュー紹介】**

**アジアンスラダライス3種類**

**シグネチャーナシゴレン  
&グリルチキンのデリプレート**  
1,430円(税込)

プラタランシグネチャーのナシゴレンに、レモングラス、カフィアライなどのハーブやスパイスでマリネして香ばしく焼き上げたグリルチキン、フライドエッグ、アボカド、3種のデリ(レッドキャベツ、セロリ、キノコ)、ハーブサラダを盛り合わせたデリ&ライスプレート。



**スパイスビーフキーマカレー  
&デリサラダプレート**  
1,540円(税込)

オリジナルブレンドスパイスの香り高いビーフキーマカレーに、ターメリックライス、ナスのグリル、3種のデリ(レッドキャベツ、セロリ、キノコ)、ボイルドエッグ、ハーブサラダを盛り合わせたグッドルッキングカレープレート。



**鯖のカオヤム&フレッシュハーブの  
デリサラダプレート**  
1,595円(税込)

カオヤムとは、カオ(ご飯)をヤム(混ぜる)という意味のタイ風ライスサラダ。パタフライピーで色付けた鮮やかなライスに、焼き鯖、フレッシュマンゴー、デユカナッツなどの10種具材で彩られたビジュアル系ライスサラダプレート。タマリンドドレッシングをかけて。



**アジアンスラダヌードル3種類**

**シグネチャーミーゴレン  
&グリルチキンデリプレート**  
1,430円(税込)

プラタランシグネチャーのミーゴレンに、レモングラス、カフィアライなどのハーブやスパイスでマリネして香ばしく焼き上げたグリルチキン、フライドエッグ、アボカド、3種のデリ(レッドキャベツ、セロリ、キノコ)、ハーブサラダを盛り合わせたデリ&ライスプレート。



**大豆ミートそぼろの 台湾NOODLE  
&ベジサラダプレート**  
1,540円(税込)

台湾で人気のスパイス・五香粉が心地良く香る大豆ミートそぼろをかけたベジミートヌードルに、ケールとニラのマリネ、レンコンと白きくらげのマリネ、紅芯大根、みょうが、デユカナッツなど野菜をたっぷりのせたベジサラダプレート。ノンミートで、近年増えているフレキシタリアン(植物性中心だが、時々肉・魚も食べる方)などの方にむけた商品です。



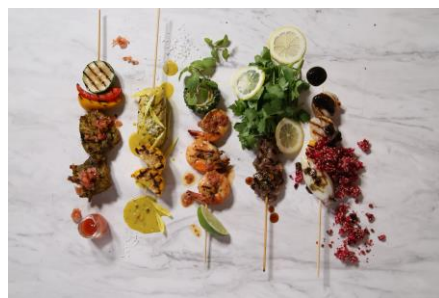
**トムヤムシュリンプ&カラフル野菜  
のサラダヌードルプレート**  
1,595円(税込)

特製の海老味噌ソースをのせたベトナムの米細麺ブンを中心に、レモングラスやナンプラーでマリネしグリルしたトムヤムシュリンプ、レンコンと白キクラゲのマリネ、フレッシュマンゴー、パクチーなど、色とりどりの野菜やハーブをパレットのように盛り付けた、ヘルシーで罪悪感なく食べられるなサラダヌードルプレート。



## 【新商品概要② アジアングルメ串焼き】

“串焼き(サテ)”のカテゴリーは、日本でいう串焼きにあたるアジア各国で伝統的に親しまれてきた“サテ”をアップデートした新感覚のアジアングルメ串焼きを5本用意。インドネシアの伝統的な串焼き(サテ)に加え、トムヤムクン、バターチキンカレーなどアジア各国で伝統的に親しまれてきた料理を串焼きにアレンジしました。アジア諸国のカルチャーを表現し各国らしい味付けにしなが、美味しいだけでなく、華やかでフォトジェニックなサテに仕上げ、視覚も楽しめる満足感ある“サテ”です。



## 【メニュー紹介】

### シグネチャーチキンサテ オリジナルサンバルソース 418円(税込)

鶏肉を本国のオリジナルレシピのレモングラス、カフィアライムなどのハーブとスパイスでマリネし、ズッキーニ、2色のパプリカとともに香ばしく焼き上げたプラタランのシグネチャー串焼き(サテ)



### バターチキンカレー 鶏つくね&焼きもろこし 528円(税込)

オリジナルブレンドスパイスで香りをつけた鶏つくねに、バターチキンカレーソース、ココナッツ、焼きとうもろこしを合わせて仕上げ、「夏のバターチキンカレー」を串にアレンジ!



### ホタテ&ヤリイカ シンガポールブラックペッパーソース 748円(税込)

ホタテ、ヤリイカ、マンゴーの串焼きに、スーパーフードのキヌアやビーツ、紅芯大根などで作ったピンク色のタブレ、シンガポールで人気のブラックペッパーソースをかけて仕上げたアレンジシーフード串焼き。



### ベトナムミーズグリルドビーフ フレッシュパクチー&レモン 528円(税込)

ベトナムで人気の甘辛タレ・ヌクチャムでマリネした希少部位の米国産ラウンドオイスターを香ばしく焼き上げ、たっぷりのフレッシュパクチー&レモンをのせて仕上げた串焼き。



### トムヤムシュリンプ ゴーヤ&海老味噌ソース 495円(税込)

レモングラスやナンプラーでマリネした海老とゴーヤを焼き上げ、凝縮した旨味の海老味噌ソースをかけて仕上げた、トムヤムクンをアレンジした串焼き。フレッシュミント、ライムと合わせて。



## ■店舗情報

店舗名：Plataran Resort & Restaurant(プラタラン リゾート アンド レストラン)

住所：新宿区西新宿1-1-5 新宿 ルミネ1 7F

アクセス：JR新宿駅 南口 徒歩1分/京王新線 新宿駅 徒歩2分

TEL：03-5381-2345

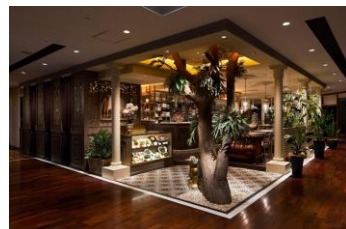
営業時間：11:00~22:00(LO21:00)

定休日：施設に準ずる

公式 Instagram：

[https://www.instagram.com/plataran\\_shinjuku.tokyo/?utm\\_medium=copy\\_link](https://www.instagram.com/plataran_shinjuku.tokyo/?utm_medium=copy_link)

お店の入り口にはシンボルツリーのマンゴーの木があり、入店前からアジアの雰囲気を感じられます。現地インドネシアから取り寄せた伝統工芸品を店内の至る所に展示しており、お食事をお待ちの間も見て触れて楽しんでいただけます。ランチやティータイム、ゆったりとお食事を楽しみたい休日にも。リラックス&モダンな空間の中でエキゾチックなひと時をお過ごしください。



## ＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社ユニゾン・ブルー 広報担当：松永

TEL：03-5466-3456・080-4328-6582 / e-mail：press@kichiri.co.jp