



VIP・セレブ御用達のアジアリゾートレストラン 日本初上陸！

『Plataran Resort & Restaurant』 (プラタラン リゾート アンド レストラン)

6月27日 (水) ルミネ新宿 ルミネ1にオープン

～アジア情緒漂うモダンな空間で、洗練されたアジア料理を～

株式会社きちり（東京本社：東京都渋谷区 代表取締役社長：平川昌紀）は、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アジ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『Plataran』）を、2018年6月27日（水）に商業施設「ルミネ新宿 ルミネ1」の7階にオープンします。

この『Plataran』は、インドネシアを中心にアジアに展開するリゾートホテルブランド『Plataran Hotels & Resort』のレストラン部門が日本に初めてオープンするものです。



(店舗外観予定)



『Plataran』のコンセプトは、“これまでのアジア料理の枠にとらわれず、西欧やアジア諸国のエッセンスを取り入れた、見た目や香りまで五感で楽しめるインターナショナルなアジア料理を提供すること”。

店内は、伝統と西洋文化が融合したコロニアル様式の魅力を称えるインテリアにこだわり、洗練されながらも安堵感に包まれるリゾート空間を再現。

多彩な料理を味わいながら、新しい体験とゆとりある贅沢なひと時を過ごすことができます。

今回、オープンに合わせてメディアの皆様に向けた試食会を行います。ぜひ、リゾートを思わせる非日常空間で、色鮮やかで美味しい料理を召し上がっていただきたく、ご案内いたします。

『Plataran』試食会 開催日程・詳細

<開催日時>

2018年6月26日 (火)

第一部：11:00～13:00

第二部：14:00～16:00

※第一部、第二部どちらかお選びいただけます（先着）

<会場>

ルミネ新宿 ルミネ1 7階（東京都新宿区西新宿1-1-5）

<試食会のメニュー（予定）>

ガドガド、カメレオンサラダ、サテの盛り合わせ、ナシゴレン、ミーゴレン、キャッサバとパイナップルのケーキ、ブラックスティッキーライスのフラン

NEWS TOPIC

今年は、日本とインドネシアの国交樹立60周年の記念すべき年！

日本とインドネシアは、1958年1月20日に日・インドネシア平和条約に署名し、国交が樹立されてから、今年で国交樹立60周年を迎えます。両国の政府は、両国の歴史を振り返るとともに、将来の更なる友好関係の構築を目指し、双方向の交流を促進する事業を活発に展開しています。

特設サイト：<https://www.60jpid.com/>

今回の『Plataran』の日本への誘致・オープンは、今年の日本とインドネシアの国交樹立60周年を機に、アジアでPlataran Hotels & Resortを経営するPlataran（本社：インドネシアジャカルタ 代表：Yozua Makes）と株式会社きちりがレストラン事業を発足し、賛同する吉本興業株式会社（本社：大阪市中央区 共同代表取締役CEO：大崎洋、共同代表取締役COO：岡本 昭彦）が加わった3社で協力し実現するものです。今後は、3社合弁会社「株式会社ユニゾン・ブルー」（本社：東京都渋谷区 代表取締役：平田 哲士）を設立し、『Plataran』の運営を行ってまいります。



洗練された『Plataran』のメニューをご紹介します！ (一部抜粋) ※すべて税抜価格。メニューは変更になる可能性があります。



ガドガド ¥980

温野菜に甘いピーナッツソースを絡めたインドネシア定番料理。テーブルで仕上げの調理をします！



ナシゴレン (5種) ¥980～

インドネシアを代表する焼き飯。プリプリのエビとピリ辛のソースが癖になる味！



ミーゴレン (4種) ¥980～

インドネシア風焼きそば。麺はやや太めでもっちり美味しく、甘めの味付けがマッチした一品。



カメレオンサラダ ¥980

なんと不思議！まるで熱帯のカメレオンのように色が変わるエスニックサラダ。



サテ チャンプルー (6本) ¥1,280



2種の生春巻き ¥980



牛ロースのグリル ¥1,680



鶏のコラーゲンスープ ¥1,280

(ハーブ、トムヤム味噌、ライム付き)



果肉たっぷりマンゴプリン

¥580



ブラックスティッキーライス

のプラン ¥680

ココナッツアイスとマンゴーのソース

アジアに展開する『Plataran Hotels & Resort』とは…

アジアに展開する、リゾートホテルブランドです。インドネシアの美しい建築様式に触れながら、国際レベルのホスピタリティを体験できます。洗練されたアジア料理にも定評があり、多くのVIP・セレブが訪れています。



「トリップアドバイザー」
ジャカルタレストラン部門



👑 **人気**
No.1 & No.2
W獲得!



株式会社きちり 会社概要

会社名：株式会社きちり KICHIRI&Co.,Ltd
代表取締役社長：平川 昌紀
東京本社所在地：東京都渋谷区渋谷一丁目17番2号
TEL：03-5466-3456 (代表)

設立：1998年7月
事業内容：レストラン経営による飲食事業、及び、食を中心に生まれるHospitalityの提案・提供事業。
URL：<http://www.kichiri.co.jp/>

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社きちり広報事務局 (株式会社フロンティアコンサルティング内)
担当：森 (もり)・松野 (まつの)
TEL：03-5284-9196 / E-mail：info@frontier-c.co.jp