

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』

知らないで損！？定番ソースから知って世界が変わるソース等多数！ 本場から取り寄せた8種類のエスニックソースをつけて楽しむ 新感覚エスニックバーガー 3月29日(火)より新発売

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)』は、インドネシアではポピュラーなコクのある甘辛いピーナッツソース「ガドガドソース」や、日本でいうと醤油のような何にでもあうソース「チリサンバル」などの本場から取り寄せたエスニックソースをかけて食べる新感覚のエスニックバーガーを肉の日の2022年3月29日(火)より新発売します。

日本で言う焼鳥のたれのような風味のスイートソイソース等のエスニックソースと合わせる新メニューは「ビーフバーガー」「フィッシュバーガー」「フライドチキンバーガー」「ローストチキンバーガー」の全4種類を用意。肉汁あふれるビーフバーガーも、さくさくのフィッシュバーガーもそれぞれの旨みを引き立てるエスニックソースのうちからあなただけのお気に入りソースを見つけてみて。



■ビーフやフィッシュ等のバーガーに合わせるエスニックソースはどれがお好み？

日本でいう醤油やマヨネーズ、七味のような調味料とあわせて楽しむエスニックバーガー登場！

西欧やアジア諸国のエッセンスを取り入れながら進化してきた多彩でインターナショナルなインドネシア料理を提供している『Plataran』から発売する新商品は、「ビーフバーガー」「フィッシュバーガー」「フライドチキンバーガー」「ローストチキンバーガー」の全4種類にエスニックソースをかけて楽しんでいただく新感覚のバーガーです。

用意しているエスニックソースは全8種類。インドネシアで人気の温野菜サラダ料理の「ガドガド」に使用している甘辛いピーナッツソース「ガドガドソース」や、有名なインドネシアの焼きめし「ナシゴレン」や、焼きそば「ミーゴレン」の調味料としても使われる何にでもあうソース「チリサンバル」、甘口醤油に糖分を加えたカオマンガイ等蒸し物の付けダレとしても使われる甘めのソース「スイートソイソース」の3種類は常備しており、お好きなだけお試しできます。日本でいうと漬物のような存在の薬味で唐辛子・赤タマネギ・ニンニクを火を使わずに作ったかなり辛めのソース「サンバルマタ」、隠し味にねり胡麻を使用した日本人も好きな味わいに仕上げたプラタランオリジナルの「特製ピーナッツソース」、マンゴーの果肉やプリッキーヌ(赤唐辛子)を使用した、プラタランオリジナルの甘辛いソース「マンゴーサンバル」、ナンブラー、ニンニク、唐辛子などを使用した万能つけだれ「ヌクチャム」、日本人にも好まれる味に仕上げたさっぱりとした味わいの「油淋鶏風ソース」の5種類はそれぞれ110円(税込)で追加することが可能です。

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した店内でエキゾチックな香りに包まれながら堪能ください。



<新商品①ビーフバーガー>

・価格：単品1,298円/プレートセット1,628円/ドリンクセット1,848円
「ビーフバーガー」は、100%ビーフパティの肉汁溢れる肉の旨みとペッパーマヨネーズが合わさるシンプルなバーガーです。通常のハンバーガー※より一回り大きく厚さもあるボリュームも見た目のインパクトもあるパンズを使用しているため食べ応えばっちりです。どのエスニックソースとも相性抜群なので一度ご賞味あれ。

※プラタラン：幅12cm、厚さ約6.5cm
ファーストフード店の平均：幅10cm、厚さ約3cm

<新商品②フィッシュバーガー>

・価格：単品1,188円/プレートセット1,518円/ドリンクセット1,738円
「フィッシュバーガー」は、クセのないしっとりとした白身を素材本来の持つ旨みと、ケイジャンスパイスを効かせた特性の衣で揚げたサクサク食感が特徴です。150gもの揚げたてのフリットを贅沢に使用し満足感のあるバーガーです。さっぱりソースの「ヌクチャム」や「油淋鶏風ソース」がおすすめ。

<新商品③フライドチキンバーガー>

・価格：単品1,188円/プレートセット1,518円/ドリンクセット1,738円
「フライドチキンバーガー」は、食感の良いサクサクの衣のチキンカツを挟んだ厚みのある存在感抜群のバーガーです。ジューシーでありながら脂のしつこさを感じないチキンカツと、レタスのシャキシャキ感が見事にマッチします。「スイートソース」や「マンゴーサンバル」など甘めのソースとの組み合わせがおすすめ。

<新商品④ローストチキンバーガー>

・価格：単品1,078円/プレートセット1,408円/ドリンクセット1,628円
「ローストチキンバーガー」は、アジアンハーブの効いた特製甘ダレに長時間マリネしたプラタラン特製のローストチキンを使ったバーガーです。大きく分厚いローストチキンを香ばしく焼き上げているので満足感間違いなし。いち押しのローストチキンは、甘口醤油(割り下)のような調味料等でチキンを漬けているため、日本人に合う一度召し上がれば癖になる味付けに仕上げました。

※すべて2022年3月29日(火)発売

※すべて税込

※プレートセットはアジアンポテト、サンバルマタ、エビセン、スープ付



<ビーフバーガー>



<フィッシュバーガー>



<フライドチキンバーガー>



<ローストチキンバーガー>

■「Plataran Resort & Restaurant」について

「Plataran Resort & Restaurant」は、インドネシアのハイクラスリゾート『Plataran(プラタラン)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西欧やアジア諸国のエッセンスを取り入れた、これまでのインドネシア料理の枠にとらわれない、新しいコンセプトのインターナショナルなメニューの数々を提供します。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。

<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



<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