

22種の本格タイ料理とスイーツが食べ放題!!「新宿ランブータン」から【くつろぎと美食のタイランチビュッフェ】が10/27(水)より大リニューアルしてスタート!



新宿「ランブータン」のランチが大幅リニューアルします。10/27(水)より【くつろぎと美食のタイ料理とマンゴーライチスイーツのランチビュッフェ】を提供します。新宿駅直結の立地と、120席ソファー席の店内で、全22種類のタイ料理とマンゴー・ライチスイーツをお好きなだけお楽しみいただけます。
※生麺パッタイ専門店「新宿ディパッタイ」は隣で営業を継続しております。

ワイワイとした“若め”の屋台系エスニックは卒業 【ランブータン】のタイ料理ビュッフェの魅力とは

これまで他店のタイ料理を楽しんできた女性たちが行きつく、店内120席の【くつろぎと美食のタイ料理が楽しめるランチビュッフェ】タイ料理の魅力は、食べた瞬間に鼻を抜ける爽快な香りと心地よい辛味。爽やかな香りの“タイハーブ”を使ったランチビュッフェの数々を、冷えたスパークリングと合わせて楽しむのが、新しい大人のスタイルです。





【スタンダードビュッフェメニュー】 ※内容は月替り、仕入れにより変更の場合がございます。

【冷前菜/サラダ】5種類

- ・春雨サラダ〜ヤムウンセン
- ・青パパイヤのサラダ
- ・白身魚のカルパッチョ
- ・タイ風豆腐サラダ
- ・タイ風グリーンサラダ

【パクチー】2種類

- ・フレッシュダイナマイトパクチー&水菜サラダ
- ・タイ風パクチーオムレツチリソース

【ライス・ヌードル・カレー】4種類

- ・鶏ひき肉のバジル炒め〜ガパオライス
- ・グリーンカレー
- ・【名物】カオマンガイ
- ・タイ炒飯
- ・ジャスミンライス

【温前菜・フライ・メイン・スープ】7種類

- ・【名物】トムヤムクンスープ
- ・青菜の豆味噌炒め
- ・アサリのガーリック炒め
- ・オリエンタルポテトフライ
- ・豚肉の照り焼き串〜ムーピン
- ・レモングラス熏るタイ唐揚げ〜ガイトート
- ・鶏肉の照り焼き〜ガイヤーン

【デザート】4種類

- ・生ライチ
- ・ライチジュレの杏仁豆腐
- ・マンゴープリン
- ・マンゴーココナッツミルク (トッピング6種)
- ・タピオカ・ナタデココ・マンゴー・あずき・コーンフレーク・仙草ゼリー

名物の【トムヤムクン・カオマンガイ】：平日はどちらか1品の提供となります。土日祝は両方提供します。

【1】名物トムヤムクン

10種類の具材と調味料で食べる自分好みのトムヤムクンスープにアレンジできる

【2】名物カオマンガイ

低温調理した国産大山鶏とジャスミンライスを別々でご用意。食べたい量をご自身で盛り付けできる

【3】LOVEパクチー

ランブータンといえばパクチー！パクチーサラダやパクチー入りのタイ風オムレツなどをご用意

【4】2種類のデトックスウォーターをご用意

- ・グレープフルーツ&オレンジ
- ・レモン&りんご&キュウリ

～ランチビュッフェ詳細～

【スタート】

2021年10月27日（水）

【時間】

11：00～15：30※最終ご案内14：00／90分制／ご予約可

【価格】

平日：大人1,800円（1,980円）小学生1,200円（1,320円）

土日：大人2,500円（2,750円）小学生1,600円（1,760円）

※5歳以下のお子様は無料、6歳～小学生は上記の通りとなります。

【平日】 名物のトムヤムクン・カオマンガイはどちらか1品の提供となります。

【土日祝特典】 名物のトムヤムクン・カオマンガイは両方提供します。

【土日祝特典】 3種のアジアンハーブティー飲み放題ビュッフェが付きます。

【店舗情報】 **コロナ対策徹底点検済証発行店舗**

店名：タイ料理ダイニング RAMBUTAN（ランブータン）

住所：東京都新宿区新宿3-26-13 新宿中村屋ビル7F

電話：03-5367-5666

営業時間：11：00-23：00（ランチ最終入店 14：00）

<https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13174577/>

※生麺パタイ専門店は隣で営業を継続しております。

