

初夏のタイランチビュッフェフェア！「新宿ランブータン」でタイ王国【トムヤムクンとカオソーイの米麺（フォー、タイビーフン）ヌードルビュッフェ】6月末まで限定開催



タイ料理専門店「新宿ランブータン」で、2022年5月13日（金）～6月30日（木）まで、人気のタイランチビュッフェで「タイ王国トムヤムクンとカオソーイの米麺（フォー、タイビーフン）ヌードルビュッフェフェア」を開催いたします。



当店でも人気のトムヤムクンに加えてカオソーイの2種類のスープと2種類の米麺（フォー、タイビーフン）を組み合わせる事で、身体にも優しい仕上がりの商品となっております。
全33種のタイ料理から日毎に23種が楽しめるお食事と全日日替わりで替わるデトックスウォーター＋アジアンハーブティー（ICE & HOT）が飲み放題付のタイランチビュッフェを存分お楽しみください。

～「トムヤムクンとカオソーイの米麺ヌードルビュッフェフェア」～

実施期間：2022年5月13日（金）～6月30日（木）

時間：11：00～15：30※ご案内14：00で終了、90分ラストオーダー制

オンラインのご予約：新宿ランブータン予約システム

https://www.tablecheck.com/shops/opefac-rambutan/reserve?utm_source=hp

価格

平日：大人1,800円（1,980円）小学生以上1,200円（1,320円）

土日：大人2,269円（2,480円）小学生以上1,600円（1,760円）

※5歳以下のお子様は無料※6歳以上～小学生までは上記金額です。

～スープ～

トムヤムクンスープ：年間1万食頼まれる自慢の定番商品！酸味と辛さの尖った味つけではなく、ミルクを加える事で味に深みと柔らかさがプラスされ、老若男女が楽しめる味に仕上がってます。

カオソーイスープ：マッサマンとレッドの2種類のカレーをベースにココナツミルクを加えた濃厚でマイルドなスープ

～ヌードル～

米麺2種：フォー（平麺）、センミー（タイビーフン、極細麺）

～トッピング～

海老、もやし、しめじ、パクチー、赤玉ねぎ、分葱

～調味料～

ナンプラー、酢、砂糖、ドライチリ等

【ランチビュッフェ その他商品ラインナップ】



【冷菜・サラダ】

- 春雨サラダ～ヤムウンセン～
- タイ風豆腐サラダ ヤムトーフ
- イカとキュウリのハーブマリネサラダ
- 鶏ひき肉のスパイシーサラダ
- 青パパイヤのサラダ～ソムタム～
- グリーンサラダ
- 豚トロのサラダ
- ～ナムトック・ムー～

【温菜・炒め物】

- タイ風 パクチーオムレツ チリソース
- オリエンタルフライドポテト
- 白身魚の唐揚げの黒胡椒炒め
- 豚肉と根菜のオイスター炒め
- 白身魚の唐揚げ～レモンハーブナンプラーソース～
- 青菜のにんにく炒め
- タイ風春雨炒め
- トムヤムクン スープ
- ライチジュレの杏仁豆腐
- マンゴープリン
- 鶏肉とインゲンのカレー炒め
- 鶏肉と生姜のオイスター炒め
- ～パットウンセン～
- オウムーヤン
- タイ風チャーハン
- ガイヤー（タイ風照り焼きチキン）

【食事、スープ】

- ガバオライス
- グリーンカレー
- ジャスミンライス
- オリジナルカオマンガイ
- レッドカレー
- トムヤムクンスープ

【デザート】

- 生ライチ
- マンゴープリン
- タイチジュレの杏仁豆腐
- マンゴーココナツミルク（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

※ 全33品のお料理から毎日日替わりで23品が楽しめます。

【店舗情報】 コロナ対策認証店舗

店名：タイ料理専門店 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：11：00-23：30（ランチ最終入店 14：30）

<https://www.opecac.com/restaurant/rambutan-lunch/>

