

あの限定商品もついに定番化！ 譚仔三哥、2月28日よりグランドメニューを拡充 ～野菜たっぷりのヘルシーな米線や香港で大人気スープなどが新登場～

株式会社譚仔三哥日本（本社：東京都渋谷区、代表取締役 劉達民）が展開する、食の感動体験を追求し、「一度食べたら忘れられないウマさ。」を提供する香港発のライスヌードル店「譚仔三哥（タムジャイサムゴー）」（以下、譚仔三哥）は、2025年2月28日（金）よりグランドメニューを拡充します。

今回のグランドメニュー拡充では、過去に大きな反響をいただいた期間限定メニューをレギュラー化し、野菜をたっぷり楽しめる新商品も加わります。さらに、ベースとなるスープの7種類目として、香港で大人気の「サーサースープ（砂砂湯）」がついに登場。新しいトッピングも加わり、全25種類以上からお好きなものをお選びいただけます。

譚仔三哥は、これまで以上に多彩なメニューを通じて、お客様により満足いただける食の体験をお届けします。



■“もっと選べる”譚仔三哥へ。グランドメニューを拡充！

お客様の熱いご要望に応え、過去に期間限定で販売していた「トムヤムサンラー米線」、「鶏きこ米線」、「鶏塩レモン米線」の3商品を、トッピングや風味をアップデートし、レギュラーメニューとして発売します。

また、昨今のトレンドである健康志向への高まりを受け、新商品「野菜たっぷり米線」が新たにラインアップに加わります。

さらに、香港でも大人気のスープを日本でも楽しんでいただきたいという思いから、ベーススープの7種類目として「サーサースープ（砂砂湯）」がついに登場。ラクサのような、スパイシーかつ南国らしいココナッツの香りが漂うスープは、異国情緒たっぷりです。

トッピングでは、新たに「あさり」、「肉ワンタン」も追加し、組み合わせのバリエーションがさらに豊富に。

■商品概要

セット商品

商品名：海鮮トムヤムサンラー米線

スープ：サンラー

トッピング：海老・あさり・ベビーイカ

価格：1,400円（税込）

酸味と辛味が調和した「サンラー」スープに、タイの調味料「チリインオイル」で辛旨のアクセントを加えたトムヤムクン風の一品です。



商品名：エスニック鶏きこの米線

スープ：ウーラー

トッピング：鶏むね肉・舞茸・きくらげ・えのき

価格：1,290円（税込）

食感の良いきのこがボリュームたっぷり入っており、ヘルシーでありながら満腹感を得ることができる贅沢な1杯に。軽く焦がした香ばしいスパイスが効いたウーラースープに、ライムリーフの爽やかな香りが加わり、エスニック感が一層引き立つ深みのある味わいを堪能できます。



商品名：鶏塩レモン米線

スープ：クリア

トッピング：鶏むね肉・チンゲン菜・レモン

価格：1,280円（税込）

人気の「クリア」スープをベースに、しっとり柔らかな食感の鶏むね肉とシャキッとしたチンゲン菜を合わせ、食べ応えがあり、健康にも嬉しい一品に仕上げました。



商品名：野菜たっぷり米線

スープ：マーラー

トッピング：白菜・長ネギ・チンゲン菜・えのき・ほうれん草

価格：1,440円（税込）

たっぷりの野菜をトッピングしたヘルシーな米線です。
麺を少なくしたり、麺の代わりにレタスを選べばよりヘルシーに。



ベーススープ「サーサースープ（砂砂湯）」

おすすめトッピング：海老・フィッシュボール・パクチー

スープ価格：770円（税込）

※トッピングは別料金です。

マレーシア発祥のラクサ（Laksa）からインスパイアされた、本場香港でもトップクラスの人気を誇るスープです。譚仔三哥秘伝のスパイスと海鮮の旨味が溶け込んだココナツミルクが絶妙に調和。

これまでの6種類の定番スープとは異なる、新しい味わいが楽しめる一杯です。



トッピング「肉ワンタン」、「あさり」

新たに「肉ワンタン」、「あさり」が加わり、よりバラエティ豊かな楽しみ方が可能に。また、トッピングでは、野菜をはじめ、肉、海鮮、その他を含む全25種類以上をご用意しています。

100万通り以上の組み合わせが可能なため、その日の気分に合わせてお好みのトッピングを選び、自分だけの一杯をお楽しみいただけます。

価格：

- ・肉ワンタン 180円（税込）
- ・あさり 180円（税込）



その他、追加メニューについて

グランドメニューでは、サイドメニューやデザートにも新たな商品が加わります。

サイドメニュー：

- ・ピリ辛高菜ご飯 380円（税込）
- ・肉味噌もやし 480円（税込）

デザート：

- ・香港エッグタルト 330円（税込）
- ※恵比寿・吉祥寺店限定

■「譚仔グループ」について

譚仔グループは、ミシュランガイドの「ビブグルマン」に3年連続で掲載され、毎年3,000万人以上の来店数を誇る香港No.1のライスヌードル店※1です。グルテンフリーの米線を使い様々なスパイスが調合されたオリジナルのスープは、香り・旨味・そして辛味の複雑さを豊かに感じることができます。さらに、6種類のスープと10通りの辛さ、25種類以上の具材を組み合わせ、自分好みに楽しめます。香港・中国本土・シンガポールなどで233店舗※2展開し、若年層を中心に国民的ブランドとして親しまれています。

公式ホームページ：<https://www.tjsamgor.jp/>

(※1) Euromonitor 2020 アジアヌードル専門店マーケットシェア No.1 (64.4%)

(※2) 2024年12月31日時点



<本件に関するメディアの方からのお問合せ先>

タムジャイサムゴ-PR事務局 担当：裕地

Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：tjsamgor@vectorinc.co.jp