

## てんやの初夏限定メニューが4月14日(木)よりスタート! ふっくらあさりと活メ穴子『あさり穴子天井』 ついにハンバーグまで天ぷらに!? 『Wハンバーグ天井~BBQソース』

天井てんやは、4月14日(木)から季節限定メニューとして、ふっくらとした「あさり」と「活メ穴子」のコラボレーションが楽しめる初夏の『あさり穴子天井』と、天井てんや初となるハンバーグの天ぷらを使った『Wハンバーグ天井~BBQソース』を販売します。

『あさり穴子天井』は、てんやの初夏の代名詞である「あさりかき揚げ」と、てんやで毎回ご好評をいただいている「活メ(かつじめ)穴子」の天ぷらをトッピングした季節天井です。「あさりのかき揚げ」は、ふっくら柔らかな「あさり」、香り高い「千切りごぼう」、ピリリとアクセントが効いた紅しょうがをミックスし、サクサクのかき揚げに仕上げました。「活メ穴子」の天ぷらは、ふんわりとした穴子本来の食感が楽しめる人気の一品です。

人気の肉天井シリーズからは、てんや初となる「ハンバーグ」を天ぷらにした『Wハンバーグ天井~BBQソース』が登場。豚天井・鶏天井・牛タン天井に続く、新たなチャレンジとなります。ジューシーなミニハンバーグの天ぷらを2枚盛り付け、とろ〜りとした黄身が絶妙な「半熟玉子天」のをせ、てんやの天井のたれにオリジナルのBBQソースを追いかけトッピングしました。「半熟玉子天」は、お客様からの熱いご要望にお応えし、2011年以来、約5年ぶりの復活です。日本食研と共同開発したBBQソースは、食欲をかき立てるフルーティな香りとスパイシーな味わいが、ハンバーグはもちろん、半熟玉子天や野菜の天ぷらにも絶妙にマッチします。

天井てんやは、常にお客様に満足いただけるよう、おいしく、かつ安全・安心なメニューを季節に合わせてご提供してまいります。



### 【販売概要】

販売期間：4月14日(木)~6月1日(水)(予定) / 販売時間：各店舗の営業時間内 ※営業時間は店舗により異なります

販売店舗：『あさり穴子天井』国内天井てんや 168店舗(予定)

※東京競馬場店、海ほたるPA店、上里SA店では販売致しません

『Wハンバーグ天井~BBQソース』国内天井てんや 166店舗(予定)

※東京競馬場店、海ほたるPA店、上里SA店、羽田第1ビル店・羽田第2ビル店では販売致しません

### <本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室  
TEL : 03-5707-8852 / FAX : 03-5707-8860 / e-mail : [koho@royal.co.jp](mailto:koho@royal.co.jp)

株式会社ブラップジャパン 担当 三原、井出、山口  
TEL : 03-4580-9104 / FAX : 03-4580-9130 / e-mail : [royalholdings@ml.prap.co.jp](mailto:royalholdings@ml.prap.co.jp)

## 初夏の逸品を味わおう『あさり穴子天井』

### ■販売期間

2016年4月14日(木)～2016年6月1日(水)(予定)

### ■天ぷら素材内容 (あさり穴子天井)

かき揚げ(あさり・ごぼう・紅しょうが)、  
海老、穴子、れんこん、いんげん

### ■価格 ※全て税込価格です

#### <店内限定メニュー>

- ・あさり穴子天井(みそ汁付き) 830円  
※+170円でご飯をそばまたはうどん(温・冷)にできます。みそ汁はつきません  
※+180円で定食に変更できます。ご飯(お替り自由)、ほうれん草のおひたし付き
- ・あさり穴子天井サービスセット 通常価格 1,050円⇒**サービス価格 980円**  
(あさり穴子天井+小そばまたは小うどん(温・冷)のセット)  
※セットにみそ汁はつきません

#### <お持ち帰り限定メニュー>

- ・あさり穴子天井弁当(お新香付き) 830円

#### <季節限定 単品メニュー>

- ・かき揚げ(あさり・ごぼう・紅しょうが) 150円      ・穴子 200円



▲あさり穴子天井



▲あさり穴子天井  
サービスセット(冷そば)



▲かき揚げ  
(あさり・ごぼう・紅しょうが)

## てんや初登場!!ハンバーグの天井 『Wハンバーグ天井~BBQソース』

### ■販売期間

2016年4月14日(木)～2016年6月1日(水)(予定)

### ■天ぷら素材内容 (Wハンバーグ天井~BBQソース)

ミニハンバーグ天 2枚、半熟玉子天、れんこん、いんげん

### ■価格 ※全て税込価格です

#### <店内限定メニュー>

- ・Wハンバーグ天井~BBQソース(みそ汁付き) 730円  
※+220円で小そばまたは小うどん(温・冷)のセットになります  
※+180円で定食に変更できます。ご飯(お替り自由)、ほうれん草のおひたし付き。  
BBQソースはつきません

#### <お持ち帰りメニュー>

- ・Wハンバーグ天井弁当~BBQソース(お新香付き) 730円

#### <季節限定 単品メニュー>

- ・ミニハンバーグ天 200円      ・半熟玉子天 100円  
※単品には BBQ ソースは付きません。

#### <おすすめ小鉢>

- ・消化を助け天ぷらによくあう「大根おろし」 60円
- ・北海道野菜(馬鈴薯・人参・玉葱)使用の「ポテトサラダ」 120円



▲Wハンバーグ天井~BBQソース



▲Wハンバーグ天井弁当~BBQソース



▲ミニハンバーグ天

# 定番メニュー 一部変更と 天ぷら油変更のお知らせ

## ■定番メニュー 一部変更

2016年4月14日(木)より変更

<変更内容>

- 1) 現在販売中の「かき揚げ天井」の販売は、一部店舗を除き終了します。(販売店舗:60店舗)
- 2) 天ぷらそば・天ぷらうどん各種の販売を始めます。  
全ての丼にプラス170円で、ご飯をそばまたはうどんに替えて販売します。  
例:天井 500円+170円で、天ぷらそば 670円(税込)  
上天井 670円+170円で、上天ぷらうどん 840円(税込)  
※いずれも、みそ汁は付きません。
- 3) 「国産野菜天井」「えび・野菜(国産)天井弁当」「国産野菜天盛合わせ」等のメニューで使用の「ピーマン」を「かぶ」へと変更いたします。
- 4) サイドメニューの「かに風味かまぼこサラダ」を「ポテトサラダ」に変更いたします。

## ■天ぷら油変更

日清オイリオ×てんや共同開発オリジナルの低吸油の天ぷら油に全店変更いたします。

従来、てんやで使用していた油より、揚げ物の吸油量を抑えるヘルシーオフ製法の天ぷら油です。

※ヘルシーオフ製法とは・・・日清オイリオ独自の製法で特許出願中

<特徴>

- ・カラっとした油切れの良さと軽い食感
- ・コレステロール0(ゼロ)
- ・従来品より摂取油量・カロリーが減(現在カロリー算出中、算出次第ホームページに掲載致します)

