

【内容訂正のご連絡】

ROYAL News Release



11月12日に報道発表いたしましたプレスリリースの記載内容の一部に誤りがございました。大変ご迷惑をお掛けし深くお詫び申し上げます。以下のとおり訂正させていただきます。
●2頁「ふもと赤鶏天井」天ぶら素材内容【誤】れんこん→【正】かぼちゃ

2019年11月12日

ロイヤルホールディングス株式会社

11月21日(木) 冬の季節限定メニューが登場

冬の幸の旨味を丼に凝縮『蟹と帆立の天井』 てんや鶏天井史上ナンバーワン人気の『ふもと赤鶏天井』 シャキシャキ食感 国産『長芋の天ぷら』も期間限定で好評発売中

天井てんやは、11月21日(木)から、季節限定メニューの『蟹と帆立の天井』、『海老と蟹の天井弁当』、『ふもと赤鶏天井』を販売します。

『蟹と帆立の天井』では、肉厚の「帆立」と「ずわい蟹」をご賞味いただけます。北海道オホーツク海で水揚げされる帆立は、身が引き締まって肉厚なのが特徴。凝縮された旨味が、噛むたびに口の中で弾けます。ずわい蟹の繊細な身と甘みが天ぷらにすることで香り立ち、帆立の旨味とも相性抜群です。

肉天井シリーズでは、てんや鶏天井史上ナンバーワン人気の『ふもと赤鶏天井』が今年も登場。昔ながらの自然豊かな佐賀県の里山で育ったブランド鶏「ふもと赤鶏」は、やわらかくきめ細かな肉質で、揚げたての天ぷらを口にすると、旨味と風味が広がります。コリコリ食感がクセになる「なんこつ入りつくね」の天ぷらや、「半熟玉子」とご一緒にお楽しみください。

てんやの太鼓判、旬のお好み天ぷらシリーズには、国産『長芋の天ぷら』が登場。外はサクサク、中はシャキシャキと、変化する食感を堪能できる、満足度の高い一品です。他の素材の風味を引き立てる名脇役として、天井へのちょい足しにおすすめです。

天井てんやは、これからも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：『蟹と帆立の天井』『海老と蟹の天井弁当』『ふもと赤鶏天井』
2019年11月21日(木)～2020年1月8日(水) ※予定
『長芋の天ぷら』
2019年10月29日(火)～12月2日(月) ※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 ※予定数売り切れ次第終了

販売店舗：下記店舗を除く国内の「天井てんや」全店舗

『蟹と帆立の天井』『蟹と帆立の天井サービスセット』『海老と蟹の天井弁当』

…東京競馬場店、上里SA店、富士川SA店、東京スカイツリータウン・ソラマチ店、大江戸てんや浅草雷門店では販売いたしません
※天ぷらてんやFKD宇都宮インターパーク店、刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店、香芝SA下り店ではセット販売はございません

『ふもと赤鶏天井』『ふもと赤鶏天井(半熟玉子付き)』『ふもと赤鶏天井弁当』『ふもと赤鶏天井弁当(半熟玉子付き)』

…東京競馬場店、上里SA店、富士川SA店、羽田空港第1ターミナル店・第2ターミナル店、刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店、香芝SA下り店、大江戸てんや浅草雷門店では販売いたしません

『長芋の天ぷら』

…東京競馬場店、上里SA店、富士川SA店、刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店、香芝SA下り店、羽田空港第1ビル店・第2ビル店、新千歳空港店、渋谷地下鉄ビル店、新橋店、秋葉原店、新宿イーストサイドスクエア店、新宿東口店、赤坂見附店、南池袋店、上野店、上野浅草口店、京急大森海岸店、ポンテポルタ北千住店、南行徳店、千葉ニュータウン店、丸の内北口店、KITTE博多店、キャナルシティ博多店、イオンタウン始良店、大江戸てんや浅草雷門店では販売いたしません

<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

株式会社プラップジャパン 担当 岡根谷、朝比奈、野村
TEL：03-4580-9105 / FAX：03-4580-9131 / e-mail：royalholdings@ml.prap.co.jp

報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください

冬 海幸をアツアツの天井で堪能 『蟹と帆立の天井』『海老と蟹の天井弁当』

■販売期間

2019年11月21日(木)～2020年1月8日(水) ※予定

■天ぷら素材内容

蟹と帆立の天井： ずわい蟹・肉厚帆立・海老・たこブツ・春菊のかき揚げ・れんこん

海老と蟹の天井弁当： ずわい蟹・海老・たこブツ・春菊のかき揚げ・れんこん

■価格

<店内限定メニュー>

- ・蟹と帆立の天井(みそ汁付き) 980円

※+180円で、天井のご飯を、そばまたはうどんに変更できます。

※+190円で、定食(ご飯お替り自由・ほうれん草のおひたし付き)に変更できます。

(一部店舗を除く)

- ・蟹と帆立の天井サービスセット(小そばまたは小うどん付き) 1,080円 **オススメ!**

※通常+250円→+100円で、大変お得なセットです。

※小そば・小うどんは、温・冷選べます。

※お持ち帰りはできません。

<お持ち帰り限定メニュー>

- ・海老と蟹の天井弁当(漬け物付き) 820円

<季節限定 単品メニュー>

- ・ずわい蟹 220円 ・肉厚帆立 200円 ・春菊のかき揚げ 100円

※お持ち帰りもごさいます。

※肉厚帆立のお持ち帰り販売はごさいません。



▲蟹と帆立の天井



▲蟹と帆立の天井サービスセット



▲海老と蟹の天井弁当

てんや鶏天井史上ナンバーワン人気 『ふもと赤鶏天井』

■販売期間

2019年11月21日(木)～2020年1月8日(水) ※予定

■天ぷら素材内容

鶏天 2枚・なんこつ入りつくね・かぼちゃ・いんげん

■価格

<店内限定メニュー>

- ・ふもと赤鶏天井(みそ汁付き) 700円

- ・ふもと赤鶏天井(半熟玉子・みそ汁付き) 750円

※+250円で小そば/小うどん(温・冷)とのセットにできます。

※定食・天ぷらそば・うどんでの販売はごさいません。

<お持ち帰り限定メニュー>

- ・ふもと赤鶏天井弁当(半熟玉子・漬け物付き) 740円

- ・ふもと赤鶏天井弁当(漬け物付き) 690円

<季節限定 単品メニュー>

▼ふもと赤鶏天井(半熟玉子付き)

- ・鶏天 180円

- ・なんこつ入りつくね 150円

※お持ち帰りもごさいます。

※半熟玉子はふもと赤鶏の卵ではごさいません。

※つくねに使用している軟骨は、ふもと赤鶏以外の鶏軟骨(ブラジル産・国産)を使用しています。



お好み天ぷらシリーズ 『長芋の天ぷら』

■販売期間

2019年10月29日(火)～12月2日(月) ※予定

■天ぷら素材内容

長芋 2枚

■価格

<期間限定・数量限定 単品メニュー>

- ・長芋 2枚 130円

※お持ち帰りもごさいます。

