天丼てんや

TEMPURA TENDON TENYA®
ASAKUSA TOKYO

翻訳メニューは
二次元コードより
ご確認ください。
Menus in Other Languages
번역 메뉴　外文菜单

※食器は写真と異なる場合がございます。アレルギー物質の一覧表をご用意しております。スタッフにお尋ねください。 2025.6

「藪そば」江戸そば御三家のひとつ

天ぷらと藪そば

天ぷらと藪そばで一杯

純米吟醸
600円

藪そばは、更科、砂場と並ぶ江戸そば御三家のひとつ。香りや歯ごたえ、コシのバランスがよく、そばの甘味が引き立っています。

そばの特長
◉味が濃くのどごしが良い
つゆの特長
◉濃く、キリリと醤油の味が強い

藪そばをつゆに半分くらいつけるのがおすすめ。そば本来の味と、つゆの香りをお楽しみください。

※藪そばは、うどんにも替えられます。

オールスター天ぷらと藪そば 1,030円

海老・いか・穴子(切身)・まいたけ・れんこん・いんげん　1人前藪そば

※すべての麺類は、同じ茹で麺機で茹でております。　※食器は写真と異なる場合がございます。

天ぷらと藪そば 藪そばはうどんに替えられます。

冷 又は 温 選べます。

いろどり天ぷらと藪そば 1,090円

海老・とり天・磯辺風ちくわ・かにかま天※2・まいたけ・いんげん 1人前藪そば

海老といかの上天ぷらと藪そば 970円

海老 ×2・いか・れんこん・いんげん 1人前藪そば

天ぷらと藪そば 820円

海老・いか・きす※1
かぼちゃ・いんげん 1人前藪そば

野菜天ぷらと藪そば 850円

まいたけ・なす・れんこん
さつまいも・かぼちゃ・いんげん 1人前藪そば

※1 きすは半身を使用しています。※1 きすには、小骨の一部が残っている場合がございますので、ご注意ください。
※1 きすは、海域やエサにより匂いに個体差があります。ご了承ください。※2かにかま天は、かに風味のかまぼこを使用しています。※表示価格は全て税込みです。

てんやの天丼 みそ汁付

オールスター天丼 みそ汁付 830円

海老・いか・穴子(切身)・まいたけ
れんこん・いんげん

オールスター天丼
(小)藪そばサービスセット
お得 1,090円

(1人前)藪そばセット 1,250円

プラス海老 1本 1,090円

ごはんの量は替えられます!
特盛り +170円 大盛り +100円 小盛り 50円引き

たれは
多め 少なめ できます。

海老といかの上天丼 みそ汁付 770円

海老 ×2・いか
れんこん・いんげん

(小)藪そばセット 1,070円

(1人前)藪そばセット 1,190円

プラス海老 1本 1,030円

天丼にプラス

ほうれん草のおひたし 120円

冷奴 120円

広島菜 150円
(青じそ風味)

大根おろし 80円

半熟玉子 150円

冷 又は 温 選べます。
(小)藪そば 300円
(小)うどん 300円

冷 又は 温 選べます。
(1人前)藪そば 420円
(1人前)うどん 420円

天ぷらスイーツ

スイートポテト天ぷら
※店内限定商品です。 260円

※すべての麺類は、同じ茹で麺機で茹でております。 ※食器は写真と異なる場合がございます。※お米の産地情報については店舗スタッフ又は、店舗表示をご確認ください。

「藪そば」とご一緒に ※うどんにも替えられます。

いろどり天丼 みそ汁付 890円

海老・とり天・磯辺風ちくわ・かにかま天※2・まいたけ・いんげん

いろどり天丼
(小)藪そばサービスセット
お得 1,150円

(1人前)藪そばセット	1,310円
プラス海老 1本	1,150円

野菜天丼 みそ汁付 650円

まいたけ・なす・れんこん
さつまいも・かぼちゃ
いんげん

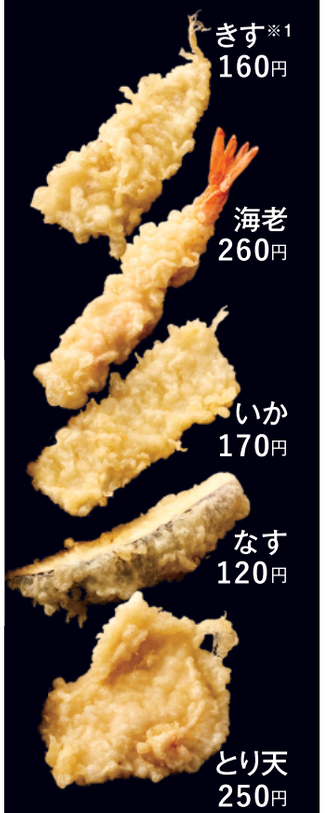
(小)藪そばセット	950円
(1人前)藪そばセット	1,070円
プラス海老 1本	910円

天丼 みそ汁付 620円

海老・いか・きす※1
かぼちゃ・いんげん

(小)藪そばセット	920円
(1人前)藪そばセット	1,040円
プラス海老 1本	880円

天丼にプラスもう一品



きす※1	160円
海老	260円
いか	170円
なす	120円
とり天	250円
穴子(切身)	250円
まいたけ	170円
かにかま天※2	130円
磯辺風ちくわ	120円
れんこん	120円
さつまいも	120円
かぼちゃ	100円
いんげん	100円

天丼
プラス 海老1本 880円

※1 きすは半身を使用しています。※1 きすには、小骨の一部が残っている場合がございますので、ご注意ください。
※1 きすは、海域やエサにより匂いに個体差があります。ご了承ください。※2かにかま天は、かに風味のかまぼこを使用しています。※表示価格は全て税込みです。

天ぷら定食 ごはん、みそ汁、小鉢、漬物付

定食のごはん大盛り無料

オールスター天ぷら定食 1,030円
海老・いか・穴子(切身)・まいたけ・れんこん・いんげん

いろどり天ぷら定食 1,090円
海老・とり天・磯辺風ちくわ・かにかま天※2・まいたけ・いんげん

海老といかの上天ぷら定食 970円
海老 ×2・いか・れんこん・いんげん

天ぷら定食 820円
海老・いか・きす※1・かぼちゃ・いんげん

野菜天ぷら定食 850円
まいたけ・なす・れんこん
さつまいも・かぼちゃ・いんげん

※1 きすは半身を使用しています。※1 きすには、小骨の一部が残っている場合がございますので、ご注意ください。 ※1 きすは、海域やエサにより匂いに個体差があります。ご了承ください。※2 かにかま天は、かに風味のかまぼこを使用しています。 ※季節や天候により商品内容が一部異なる場合がございます。
※お米の産地情報については店舗スタッフ又は、店舗表示をご確認ください。

てんやでちょい飲み　おつまみ・天ぷら

サクサク揚げたて、冷えた一杯

ちょい飲み 生ビールセット

天ぷら、生ビール（中）または日本酒

800円

ちょい飲み 吟醸酒セット

天ぷら、塩辛、純米吟醸酒

1,000円

お酒

※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコールは販売いたしません。

麦芽100%
キリン 一番搾り
生ビール〈中〉 540円

麦芽100%
キリン 一番搾り
グラス生 350円

ホワイトホース
ハイボール 400円

キリン本搾り
レモンチューハイ 400円

日本酒 470円

純米吟醸酒 600円
※本品は熱燗はできません。

チーズ天ぷら（2枚）280円

磯辺風ちくわ 120円

塩辛 150円

スイートポテト天ぷら 260円

ほうれん草の おひたし 120円

冷奴 120円

広島菜 150円
（青じそ風味）

野菜天ぷら盛合わせ 530円
まいたけ・なす・れんこん
さつまいも・かぼちゃ・いんげん

天ぷら盛合わせ 510円
海老・いか・きす※1・かぼちゃ・いんげん

海老	260円	れんこん	120円
とり天	250円	さつまいも	120円
穴子（切身）	250円	かぼちゃ	100円
まいたけ	170円	いんげん	100円
いか	170円	スイートポテト天ぷら※3	260円
きす※1	160円	一本穴子	430円
かにかま天※2	130円	大海老	630円
なす	120円		
半熟玉子	150円	大根おろし	80円
ごはん（単品）	200円	みそ汁（単品）	120円

※1 きすは半身を使用しています。※1 きすには、小骨の一部が残っている場合がございますので、ご注意ください。※1 きすは、海域やエサにより匂いに個体差があります。ご了承ください。※2かにかま天は、かに風味のかまぼこを使用しています。※3店内限定商品です。※表示価格は全て税込みです。

あなたの街の「てんや」です。

1989年9月に、東京駅八重洲地下街に1号店を開店して以来、日本の伝統的な食文化である
「天丼・天ぷら」の大衆化をコンセプトに、和食ファーストフードのパイオニアとして現在に至るまで、
日本のみならず世界に発信してきました。

安くて早くて美味しい天丼の秘訣「オートフライヤー」

天ぷらを揚げるには熟練した技術が必要であり、様々な食材の
下ごしらえに人手もかかります。
てんやが手頃な価格で天ぷらを提供できるその根幹を支えるのが、
オートフライヤー（天ぷら自動揚げ機械）です。

てんやオリジナルの「天ぷら粉」と「油」

軽い風味とサクサク感、食材の美味しさを一層引き立てる
植物油を使用し、どなたからも飽きられず、
好き嫌いなくお召し上がりいただける工夫を重ねています。

隠し味は“うなぎのエキス”！ 秘伝の丼たれ

てんや自慢の「天丼のたれ」は、天ぷらにかけた状態だけの旨さではなく、一杯の天丼として食べ終わった状態が美味しくなるよう仕上げています。

“てんやのたれ”を
ご家庭で

天丼てんや
てんやのたれ
税込380円

お持帰りメニューもございます。

てんやのテイクアウトメニュー

食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス削減の推進のため
てんやでは「ごはん小盛り（−50円）」を
ご用意しています。

※ カロリー・アレルギー情報はホームページでご確認いただけます。http://www.tenya.co.jp

202506