

暑さに負けるな！夏季限定メニュー4品新発売

活メ一本揚げ穴子「大江戸天井」

ひんやりさっぱり「とろろ天そば」、あまこうじ「甘糍のシャーベット 柚子風味」

辛さが食欲を刺激！「ピリ辛 キムチロス豚天井」

天井てんやは、7月10日(木)より、「大江戸天井」、「とろろ天そば」、「甘糍のシャーベット 柚子風味」と、7月3日(木)より、「ロス豚天井」シリーズの第二弾として「ピリ辛 ロス豚天井」を販売開始します。

「大江戸天井」は、活メ(かつじめ)一本揚げした<穴子>が味わえる、例年人気の季節限定天井です。水揚げ後も長時間鮮度と味を保つ「活メ」手法でさばかれた穴子の揚げ時間をやや長めにする、天井てんや独自の調理法で一本揚げに仕上げました。外はカラッと、中はふわっとした食感をお楽しみいただけます。<穴子>のほか、<海老>、<大イカ>、<いんげん>を盛り合わせ、まろやかな味わいが増す半熟玉子と絡めて召し上がるのがおすすめです。

「とろろ天そば」は、ひんやりのと越しのよいとろろのつけ汁で、風味豊かな二八蕎麦と揚げたての天ぷらを楽しめます。天ぷらは定番人気の<海老>をはじめ、<まいたけ>、<なす>、<いんげん>の野菜天を盛り合わせました。冷たいそばが夏の涼にぴったりの一品です。

「甘糍(あまこうじ)のシャーベット 柚子風味」は、発酵調味料の一つで甘酒のもとである<米糍>を使用した天井てんやオリジナルデザート。お米の持つほんのりとした甘さが特長で、柚子皮を添えた爽やかな味わいがお口直しにぴったりの一品です。

「ピリ辛 キムチロス豚天井」は、天ぷらにした肉厚の四元豚にキムチを盛り合わせた肉天井です。使用する四元豚は、大麦と小麦にハーブを加えた飼料で育ち、脂に甘味のある肉質が特長。カラッと揚げたロス肉を天井のたれ、キムチと合わせ、ピリ辛の風味が食欲を刺激します。半熟玉子付がおすすめです。毎回好評の季節限定肉天井を夏向けにアレンジした「ロス豚天井」シリーズ全三弾の第二弾で、スタミナ満点の肉天井が夏バテに負けず暑い季節に頑張る人を応援します。

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。

【「大江戸天井」/「とろろ天そば」/「甘糍のシャーベット 柚子風味」概要】

販売期間：7月10日(木)～9月10日(水)(予定)
※甘糍のシャーベットの終了時期は未定です
販売店舗：天井てんや 138 店舗(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

【「ピリ辛 キムチロス豚天井」概要】

販売期間：7月3日(木)～8月6日(水)(予定)
販売店舗：天井てんや 138 店舗
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



<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 五味渕、坪本、山口
TEL：03-4580-9104 / FAX：03-4580-9130 / 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

【夏限定メニュー】 「大江戸天丼」 「とろろ天そば」

◆商品名：「大江戸天丼」

(お持ち帰り商品名：「大江戸天丼弁当」)

水揚げ後も長時間鮮度と味を保つ活〆一本揚げしたく<穴子>のほか、<海老>、<大イカ>、<いんげん>を盛り合わせた大満足の季節限定天丼。まろやかな味わいが増す半熟玉子とご一緒に。

■価格 ※全て税込価格です。

<店内限定メニュー>

- ・大江戸天丼 (半熟玉子、みそ汁付) 830 円
- ・大江戸天丼 (みそ汁付) 770 円

<お持ち帰り限定メニュー>

- ・大江戸天丼弁当 (半熟玉子、お新香付) 830 円
- ・大江戸天丼弁当 (お新香付) 770 円

<季節限定 単品メニュー>

- ・活〆 一本揚げ穴子 200 円

◆商品名：「とろろ天そば」

ひんやりのだし越しのよいとろろのつけ汁で、風味豊かな二八蕎麦と揚げたての天ぷらを楽しめます。定番人気の<海老>のほか、<まいたけ>、<なす>、<いんげん>と合わせてどうぞ。

■価格 ※全て税込価格です。

<店内限定メニュー>

- ・とろろ天そば 780 円



▲大江戸天丼



▲大江戸天丼(半熟玉子付)



▲とろろ天そば

【夏限定メニュー】

「甘糍のシャーベット 柚子風味」

「ピリ辛 キムチローズ豚天井」

◆商品名：「甘糍のシャーベット 柚子風味」

甘酒のもとになる「米糍」を使用した、爽やかな味わいの天井てんやオリジナルシャーベットが登場。柚子皮を添えてさっぱりと、お口直しにぴったりの一品です。

※アルコールは含んでおりません。

■価格 ※全て税込価格です。

<店内限定メニュー>

・甘糍のシャーベット 120 円



▲甘糍のシャーベット 柚子風味

◆商品名：「ピリ辛 キムチローズ豚天井」

(お持ち帰り商品名：「ピリ辛 キムチローズ豚天井弁当」)

塩麴に漬け込み、うま味が増した柔らかい四元豚をカラッと揚げ、キムチで味付けたボリューム満点の肉天井。まるやかさが増す半熟玉子付がおすすめです。

■価格 ※全て税込価格です。

<店内限定メニュー>

- ・ピリ辛 キムチローズ豚天井 (半熟玉子、みそ汁付) 690 円
- ・ピリ辛 キムチローズ豚天井 (みそ汁付) 630 円
- ・ピリ辛 キムチローズ豚天井 (サラダ付、みそ汁付) 750 円

<お持ち帰り限定メニュー>

- ・ピリ辛 キムチローズ豚天井弁当 (半熟玉子、お新香付) 690 円
- ・ピリ辛 キムチローズ豚天井弁当 (お新香付) 630 円

<季節限定 単品メニュー>

- ・ローズ豚天 200 円
- ・キムチ (小鉢) 80 円



▲ピリ辛 キムチローズ豚天井
(半熟玉子付)



▲ピリ辛 キムチローズ豚天井弁当
(半熟玉子付)

※ローズ豚天井シリーズ第三弾はソース味の肉天井が登場予定です。