

秋の味覚盛りだくさん！ 秋季限定メニュー 9月11日(木)より 松茸・秋刀魚・銀杏の「松茸天井」 玉子焼も天ぷらに!? 鶏づくしの「ふもと赤鶏天井」

天井てんやは、期間限定メニューとして、秋の味覚を贅沢に盛り込んだ「松茸天井」と、今年の春にも登場し、多くのお客様からご好評いただいた「ふもと赤鶏天井」を9月11日(木)から販売します。

「松茸天井」は、きのこの王様<松茸>と、秋の味覚の代表格<秋刀魚>を初めて組み合わせた一品です。この時期限定で例年人気の<松茸>の天ぷらは、秋の到来を感じさせる上品な香りが際立ちます。たっぷり脂がのった<秋刀魚>は梅肉と大葉を一緒に挟み、さっぱりとした味わいに仕上げました。銀杏のもっちりとした食感、人参やかぼちゃの歯ごたえ、鮮やかな彩りも楽しめる<銀杏入り野菜かき揚げ>や、食べごたえある<まいたけ>も添えました。「食欲の秋」にぴったりの限定天井です。

人気の肉天井シリーズでは、「ふもと赤鶏天井」が再登場です。美食の国フランスの赤鶏をルーツに持つ、佐賀県の銘柄鶏<ふもと赤鶏>は、風味豊かできめ細やかな肉質が特長です。その柔らかな胸肉を、醤油と生姜風味の特製ダレに漬け込み、ジューシーなとり天に仕上げました。また、今回は<玉子焼>の天ぷらを天井の素材として初採用。ふっくら甘く焼き上げた玉子の美味しさを是非お楽しみください。コリコリとした食感がやみつき<なんこつ入りつくね>も盛り合わせ、まさに鶏づくしの一品です。

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。

【「松茸天井」概要】

販売期間：9月11日(木)～10月22日(水)(予定)
販売店舗：天井てんや 142 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

【「ふもと赤鶏天井」概要】

販売期間：9月11日(木)～12月3日(水)(予定)
販売店舗：天井てんや 142 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 潤、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

【季節限定メニュー】 「松茸天丼」「ふもと赤鶏天丼」

◆商品名：「松茸天丼」

(お持ち帰り商品名：「松茸天丼弁当」)

秋の食材を代表する<松茸>、<秋刀魚>、<銀杏>などの食材を贅沢に盛り込んだ一杯。秋の味覚がぎゅっと詰まった一品をお召し上がりください。

天ぷら素材内容：

松茸 2ヶ、海老、秋刀魚の大葉と梅肉はさみ揚げ、まいたけ、銀杏入り野菜かき揚げ

■価格 ※全て税込価格です。

<店内限定メニュー>

・松茸天丼 (みそ汁付) 830 円

<お持ち帰りメニュー>

・松茸天丼弁当 (お新香付) 830 円

<季節限定 単品メニュー>

・松茸 120 円

・秋刀魚の大葉と梅肉はさみ揚げ 120 円

・銀杏入り野菜かき揚げ 150 円



▲松茸天丼



▲松茸天丼弁当

◆商品名：「ふもと赤鶏天丼」

(お持ち帰り商品名：「ふもと赤鶏天丼弁当」)

美食の国フランスをルーツとした、風味豊かできめ細やかな肉質が特長の、佐賀県育ち<ふもと赤鶏>の天丼。<ふもと赤鶏>のとり天のほか、天丼の具材として初登場となる<玉子焼>の天ぷら、コリコリとした食感が楽しめる<なんこつ入りつくね>を盛り付けています。

天ぷら素材内容：

ふもと赤鶏天 2枚、なんこつ入りつくね、玉子焼の天ぷら、いんげん

■価格 ※全て税込価格です。

<店内限定メニュー>

・ふもと赤鶏天丼 (半熟玉子付) 690 円

・ふもと赤鶏天丼 630 円

<お持ち帰りメニュー>

・ふもと赤鶏天丼弁当 (半熟玉子付) 690 円

・ふもと赤鶏天丼弁当 630 円

<季節限定 単品メニュー>

・ふもと赤鶏天 180 円

・なんこつ入りつくね 150 円

・玉子焼の天ぷら 100 円



▲ふもと赤鶏天丼
(半熟玉子付)



▲ふもと赤鶏天丼弁当
(半熟玉子付)