

## 梅雨を吹き飛ばす！季節限定メニュー 6/4(木)登場 サクサク香ばしい「真鯛といかかき揚げ天丼」 2種の濃厚チーズでガッツリ！「ダブルチーズ鶏天丼」

天井てんやは、季節限定メニューとして、真鯛の上品な味わいが楽しめる「真鯛といかかき揚げ天丼」と、2種類のチーズを鶏天に合わせたガッツリ系天丼「ダブルチーズ鶏天丼」を、6月4日(木)から販売します。

「真鯛といかかき揚げ天丼」は、サクサクで香ばしい＜真鯛といかのかき揚げ＞と天井てんや初登場となる＜カツオのすり身大葉包み揚げ＞が楽しめる一品です。瀬戸内海 愛媛・宇和島産の真鯛は、ふっくらした食感と上品な味わいが特長。人気素材の＜いか＞とあわせ、大振りで食べ応えのあるかき揚げに仕上げました。＜カツオのすり身大葉包み揚げ＞は、新鮮なカツオをすり身にし、食欲を刺激する香り豊かな大葉に包んで揚げています。人気の＜海老＞、フレッシュな＜なす＞、サクサクの＜れんこん＞、色鮮やかな＜いんげん＞と一緒に楽しみください。セットメニューには、話題の塩レモンを添えた冷やしうどんや、小盛りのそばまたはうどんがセットになった人気の小町シリーズもご用意しています。

人気の肉天丼シリーズの最新メニューには、ボリュームな3枚の＜鶏天＞に2種類のチーズをトッピングした「ダブルチーズ鶏天丼」が登場します。今回は天井てんや初登場の国内産ブランド鶏「森林鶏」の胸肉を使用。塩麹漬けにしたことで独特の甘みと風味、柔らかな肉質を引き出した鶏天3枚に天丼のたれをかけ、クリーミーで濃厚なチーズソースと、香り高いパルメザンの粉チーズをダブルで合わせました。ご飯の進む2種類のチーズと、鶏天を組み合わせたガッツリ系肉天丼を心行くまでお楽しみください。また、今回はおすすめトッピングの半熟玉子を、通常60円のところ、40円で提供します。濃厚チーズに絡む、とろとろ玉子のマイルドな味わいも是非お試しください。

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。

### 【「真鯛といかかき揚げ天丼」/ 「ダブルチーズ鶏天丼」販売概要】

販売期間：2015年6月4日(木)  
～2015年7月15日(水) (予定)

販売店舗：天井てんや 159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  
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](mailto:koho@royal.co.jp)  
株式会社ブラップジャパン 担当 五味渕、坪本、山口  
TEL：03-4580-9104 / FAX：03-4580-9130 / e-mail：[royalholdings@ml.prap.co.jp](mailto: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

# 宇和島産 真鯛の上品な味わい 「真鯛といかかき揚げ天井」シリーズ

## ◆商品名：「真鯛といかかき揚げ天井」など

(お持ち帰り商品名：「真鯛といかかき揚げ天井弁当」)  
サクサクで香ばしい<真鯛といかのかき揚げ>と天井てんや初登場となる<カツオのすり身大葉包み揚げ>を使用。淡白で上品な味わいが特長の愛媛・宇和島産の真鯛と、定番人気の<いか>をあわせ、食べ応え十分なかき揚げに仕上げました。カツオのすり身を香り豊かな大葉に包んで揚げた<カツオのすり身大葉包み揚げ>も食欲を刺激します。セットメニューには、話題の塩レモンを添えた冷やし小うどんもご用意しています。

## ■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・真鯛といかかき揚げ天井 (みそ汁付) 830円

【内容】：真鯛といかのかき揚げ、カツオのすり身大葉包み揚げ、海老、なす、れんこん、いんげん

- ・真鯛の小天井と冷やし塩レモン小うどん 830円

【内容】：真鯛といかのかき揚げ、海老、れんこん、いんげん  
※小天井と冷やし塩レモン小うどんのセット

- ・真鯛の小町セット (小そばまたは小うどん付) 790円

【内容】：真鯛といかのかき揚げ、カツオのすり身大葉包み揚げ、海老、れんこん、いんげん  
※小天井と小うどんまたは小そば (温・冷) のセット

<お持ち帰りメニュー>

- ・真鯛といかかき揚げ天井弁当 (お新香付) 830円

【内容】：真鯛といかのかき揚げ、カツオのすり身大葉包み揚げ、海老、なす、れんこん、いんげん

<季節限定 単品メニュー>

- ・冷やし塩レモン小うどん (店内限定) 300円

- ・真鯛といかのかき揚げ天井 180円

- ・カツオのすり身大葉包み揚げ 150円



▲真鯛といかかき揚げ天井



▲真鯛といかかき揚げ天井弁当



▲真鯛の小天井と冷やし塩レモン小うどん



▲真鯛の小町セット

## 2種の濃厚チーズが香る 「ダブルチーズ鶏天丼」

### ◆商品名：「ダブルチーズ鶏天丼」

(お持ち帰り商品名：「ダブルチーズ鶏天丼弁当」)

3枚の<鶏天>に2種類のチーズが絶妙にマッチした肉天丼。独特の甘みと風味、柔らかな肉質が楽しめる塩麹漬けの鶏天3枚に特製のタレをかけ、濃厚なチーズソースと香り高いパルメザンの粉チーズをダブルで合わせました。また、今回はおすすめトッピングの半熟玉子を、通常60円のところ、40円でご提供。濃厚チーズに絡む、とろとろ玉子のマイルドな味わいをお試しください。

### ■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

・ダブルチーズ鶏天丼 (みそ汁付) 650円

【内容】：鶏天3枚、チーズソース、パルメザン粉チーズ

・ダブルチーズ鶏天丼 (半熟玉子、みそ汁付) 690円

【内容】：鶏天3枚、チーズソース、パルメザン粉チーズ

<お持ち帰りメニュー>

・ダブルチーズ鶏天丼弁当 (お新香付) 650円

【内容】：鶏天3枚、チーズソース、パルメザン粉チーズ

・ダブルチーズ鶏天丼弁当 (半熟玉子、お新香付) 690円

【内容】：鶏天3枚、チーズソース、パルメザン粉チーズ

<季節限定 単品メニュー>

・鶏天 150円



▲ダブルチーズ鶏天丼  
(半熟玉子付)



▲ダブルチーズ鶏天丼弁当  
(半熟玉子付)