

## 食欲の秋！厳選食材をてんぷらで 香る松茸をかき揚げで盛り込んだ「秋天丼」 爽やかな辛味「ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天丼」 丹波産「大黒本しめじ」の単品、ワイン販売もスタート

天井てんやは、期間限定メニューとして、この時季ならではの松茸香る「秋天丼」と、初登場のゆず胡椒だれで爽やかに仕上げた「ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天丼」を9月17日(木)から販売します。また、季節限定の単品メニューとして、旬を迎える京都丹波産「大黒本しめじ」の天ぷらも登場するほか、9月24日(木)からは、天井・天ぷらとよく合うワインのご提供も限定9店舗にて開始します。

「秋天丼」は、贅沢な香りが楽しめるく松茸といかのかき揚げ、上品な味わいの白身魚くほうぼう、食べ応えのあるくまいたけなどを盛り合わせた一杯です。毎年人気の食材である松茸を、今年は食感のいいかと合わせ、大振りでサクサクのかき揚げに仕上げました。丼と麺と一緒に楽しめるセット「秋味小町」もご用意。この時季ならではの豊かな食材を、ぜひこの一品でお召し上がり下さい。

人気の肉天井シリーズからは、九州産の銘柄鶏「華味鳥(はなみどり)」を、鶏天とつくねの異なる食感で堪能できる「ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天丼」が登場。天井てんや初のオリジナルゆず胡椒だれと、ゆず胡椒のWトッピングで、ピリリと爽やかな辛味の利いた一品に仕上げました。「華味鳥」の濃い旨みと肉厚な歯ごたえに、ゆずの風味が絶妙に合う一杯です。

また、旬の単品メニューとして京都丹波産「大黒本しめじ」の天ぷらを期間限定で販売するほか、天井てんや初となるワインのご提供も限定9店舗にてスタートいたします。

天井てんやは、常にお客様にご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。

### 【 季節限定メニュー「秋天丼」 /

#### 「ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天丼」販売概要】

販売期間：2015年9月17日(木)

～2015年10月28日(水) (予定)

販売店舗：天井てんや 160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

※京都丹波産の「大黒本しめじ」の天ぷらと  
ワインご提供開始の詳細はP4をご確認ください



### <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](mailto:royalholdings@ml.prap.co.jp)

# 秋の味覚を存分に 松茸の香り豊かな「秋天井」

## ◆商品名：「秋天井」

(お持ち帰り商品名：「秋天井弁当」)

“食欲の秋”にふさわしい、秋の味覚が贅沢に味わえる一品です。松茸の豊かな香りが楽しめる<松茸といかのかき揚げ>、上品な味わいで食感の良い白身魚<ほうぼう>、食べ応えのある<まいたけ>などを盛り合わせました。お好みの麺と一緒に楽しめるセット「秋味小町」もご用意しています。



▲秋天井

## ■販売期間

2015年9月17日(木)～10月28日(水)(予定)

## ■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・秋天井(みそ汁付) 830円

内容：松茸といかのかき揚げ、ほうぼう、海老、まいたけ、いんげん

※+210円で小うどん/小そば(温・冷)のセットになります(店内のみ)

※+180円で定食に変更できます(店内のみ)

定食内容：上記天ぷら(天つゆでの提供)、ご飯(お替り自由)、みそ汁、小鉢

- ・秋味小町(小天井と小そば/小うどんのセット) 800円

内容：松茸といかのかき揚げ、海老、まいたけ、いんげん

<お持ち帰りメニュー>

- ・秋天井弁当(お新香付) 830円

内容：松茸といかのかき揚げ、ほうぼう、海老、まいたけ、いんげん

<季節限定 単品メニュー>

- ・松茸といかのかき揚げ 200円
- ・ほうぼう 150円



▲秋味小町



▲秋天井弁当



▲松茸といかのかき揚げ

# ピリ辛だれが食欲をそそる 「ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天井」

## ◆商品名：「ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天井」

(お持ち帰り商品名：「ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天井弁当」)

濃い旨みと歯ごたえが特長の九州産の銘柄鶏「華味鳥 (はなみどり)」を、鶏天とつくねの異なる食感で楽しめる一品。てんや初となる特製のゆず胡椒だれとゆず胡椒のWトッピングで、ピリリと利いた辛味が食欲をそそる丼です。



▲ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天井 (半熟玉子付)

## ■販売期間

2015年9月17日(木)～10月28日(水)(予定)

## ■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天井 (半熟玉子、みそ汁付) 690円  
内容：鶏天2枚、つくね、れんこん、いんげん  
+ゆず胡椒だれ、ゆず胡椒添え
- ・ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天井 (みそ汁付) 650円  
内容：鶏天2枚、つくね、れんこん、いんげん  
+ゆず胡椒だれ、ゆず胡椒添え

※+210円で小そば/小うどん(温・冷)のセットになります(店内のみ)

※+180円で定食に変更できます(店内のみ)

定食内容：上記天ぷら(天つゆでの提供。ゆず胡椒だれは付きません)、  
ご飯(お替り自由)、みそ汁、小鉢



▲ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天井弁当 (半熟玉子付)

<お持ち帰りメニュー>

- ・ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天井弁当  
(半熟玉子、お新香付) 690円  
内容：鶏天2枚、つくね、れんこん、いんげん  
+ゆず胡椒だれ、ゆず胡椒添え
- ・ゆず胡椒だれ 鶏・つくね天井弁当 (お新香付) 650円  
内容：鶏天2枚、つくね、れんこん、いんげん  
+ゆず胡椒だれ、ゆず胡椒添え



▲華味鳥 鶏天

<季節限定 単品メニュー>

- ・華味鳥 鶏天 180円
- ・華味鳥 つくね 150円

## 期間限定 旬の天ぷら素材 京都丹波産「大黒本しめじ」

期間限定・数量限定、京都丹波産の「大黒本しめじ」の天ぷらが単品メニューとして登場します。「大黒本しめじ」は栽培が難しく流通量が少ないことから珍重され、大黒の名がつくことで縁起ものとされるきのこです。独特の旨みがつまった旬の味を、お好きな天井へのトッピングや、アルコールメニューのおつまみとして、ぜひお試しください。

### ■販売期間

2015年9月25日（金）～10月15日（木）（予定）

※数量限定のため、店舗により売り切れの場合がございます。

※入荷・販売数量により予定より終了時期が早まる場合がございます。

### ■価格 ※税込価格です

・京都丹波産「大黒本しめじ」（1/2カット）100円

## 充実のおつまみと一緒に 限定9店舗 ワインのご提供を開始

天ぷらと楽しめるワインとして「オーストラリア産 タティアラ」（赤・白）を、限定9店舗にて9月24日（木）から先行販売致します。オーストラリアの名門5ツ星\*ワイナリーで製造されたワインは、果実由来の心地よい香りと上品でバランスのとれたふくよかな味わいが特長。お酒がすすむおつまみメニューや、揚げたての天ぷらと合わせて是非お楽しみください。たれ味には赤ワイン、塩の場合は白ワインの組み合わせがオススメです。天ぷら4品とお酒のお得なセットの「生ビール得セット」（580円）の、生ビールからの変更も可能です。

※ジェームズ・ハリデー オーストラリアン・ワイン・カンパニオン 2014 エディションにて

### ■販売開始：2015年9月24日（木）～

### ■価格 ※全て税込価格です

・オーストラリア産 タティアラ（赤・白）  
180ml ボトル 380円

※「生ビール得セット」（580円）の生ビールとの変更も可能

### ■販売店舗：天井てんや 限定9店舗（予定）

南行徳店、大宮東店、浅草店、巣鴨店、  
神楽坂店、目黒店、吉祥寺店、千歳鳥山店、  
新横浜店



▲オーストラリア産 タティアラ  
（赤・白）180ml ボトル