

寒い季節は出来たてアツアツの天井を！ 播磨灘と有明海の海の幸『かきと芝海老の天井』 銘柄鶏を堪能『ふもと赤鶏天井』 豪快な海老 2 尾『上天丼』復活、お得な割引券配布も

天井てんやは、期間限定メニューとして、旬の魚介を贅沢に使用した『かきと芝海老の天井』と、銘柄鶏が 2 種類の天ぷらで楽しめる『ふもと赤鶏天井』を 10 月 29 日(木)から販売します。また、海老の価格高騰と供給量減少から販売を中止していた『上天丼』が同日に復活するほか、お得な割引券を 88 万枚配布する「秋冬 生活応援チケット」キャンペーンも 10 月 14 日(水)にスタートします。

『かきと芝海老の天井』は、毎年人気の大振りなくかきと、サクサク香ばしい芝海老の、旬の素材を盛り合わせた贅沢な一杯です。「播磨灘産 一年珠かき」は育ちの早い滋養豊富な海で養殖され、肉厚でクリーミーな身が特長。むき身にした後すぐにふっくらと蒸してから天ぷらにすることで、プリプリとした食感を一層引き立てました。身の締まった有明海産芝海老は丸ごと天ぷらにすることで、サクサクの食感と海老本来の香ばしさが堪能できます。丼と麺をセットにした『かきと芝海老の小町』もご用意しています。

人気の肉天井シリーズからは、昨年春にご好評いただいた『ふもと赤鶏天井』が登場。佐賀県の豊かな自然で育った銘柄鶏「ふもと赤鶏」は、歯切れの良いきめ細やかな肉質と、深い味わいが特徴です。生姜醤油をベースにした特製たれにじっくりと漬け込み、ジューシーで食べ応えのある鶏天にしました。コリコリとした食感がクセになるくなんこつ入りつくね天と合わせ、「ふもと赤鶏」の魅力が存分に楽しめる一品に仕上げています。まろやかなコクを加える半熟玉子付きで、是非ご賞味ください。

このほか、海老の価格高騰により一時販売中止していたく海老が 2 尾入りの『上天丼』復活を含むメニュー改定や、商品 50 円引き券が 3 枚綴りになった「秋冬 生活応援チケット」88 万枚の配布も実施します。

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。

【『かきと芝海老の天井』『ふもと赤鶏天井』販売概要】

販売期間：

『かきと芝海老の天井』

2015 年 10 月 29 日(木)～2015 年 12 月 9 日(水)(予定)

『ふもと赤鶏天井』

2015 年 10 月 29 日(木)～2016 年 1 月 13 日(水)(予定)

販売店舗：天井てんや 161 店舗(予定)

※東京競馬場店、海ほたる PA 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

※メニュー改定と、「秋冬 生活応援チケット」キャンペーンの詳細は 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

株式会社ブラップジャパン 担当 五味渕、井出、三原

TEL：03-4580-9104 / FAX：03-4580-9130 / e-mail：royalholdings@ml.prap.co.jp

播磨灘と有明海の海の幸を ダブル乗せ 『かきと芝海老の天井』

◆商品名：『かきと芝海老の天井』

(お持ち帰り商品名：『かきと芝海老天井弁当』)

これから旬を迎える<かき>と<芝海老>を贅沢に盛り合わせた一杯。使用する「播磨灘産 一年珠かき®」は、新鮮な状態で蒸してから天ぷらにすることで、身がふっくらとしてプリプリの食感を一層引き立てています。有明海産<芝海老>は丸ごと天ぷらにしており、サクサクの食感と香ばしい海老の風味を楽しめます。お好みの麺とセットにした『かきと芝海老の小町』もご用意しました。

■販売期間

2015 年 10 月 29 日 (木) ~ 12 月 9 日 (水) (予定)

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・かきと芝海老の天井 (みそ汁付) 830 円
内容：蒸しかき 2 ケ、芝海老 2 尾、海老、れんこん、いんげん

※+220 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

- ・かきと芝海老の小町 (小天井と小そば/小うどんのセット) 790 円
内容：蒸しかき、芝海老、海老、れんこん、いんげん

<お持ち帰りメニュー>

- ・かきと芝海老天井弁当 (お新香付) 830 円
内容：蒸しかき 2 ケ、芝海老 2 尾、海老、れんこん、いんげん

<季節限定 単品メニュー>

- ・播磨灘 ふっくら 蒸しかき 150 円
- ・有明海 芝海老 120 円



▲かきと芝海老の天井



▲かきと芝海老の小町



▲かきと芝海老天井弁当



▲播磨灘 ふっくら 蒸しかき

ジューシー鶏天とコリコリつくね 『ふもと赤鶏天井』

◆商品名：『ふもと赤鶏天井』

(お持ち帰り商品名：『ふもと赤鶏天井弁当』)

佐賀県の銘柄鶏で、歯切れの良い肉質の「ふもと赤鶏」を、生姜醤油の特製たれにじっくりと漬け込んでからジューシーな鶏天に仕上げました。2枚の鶏天に加え、コリコリ食感がクセになるくなんこつ入りつくね天>や、サクサクのくれんこん>、色鮮やかなくいんげん>をご飯に乗せた、食べ応え十分な一杯です。まろやかなコクを加える半熟玉子付きがオススメです。

■販売期間

2015年10月29日(木)～2016年1月13日(水)(予定)

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・ふもと赤鶏天井(半熟玉子、みそ汁付) 690円
内容：鶏天2枚、つくね天、れんこん、いんげん
- ・ふもと赤鶏天井(みそ汁付) 650円
内容：鶏天2枚、つくね天、れんこん、いんげん

※+220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)、ご飯(お替り自由)、みそ汁、小鉢

<お持ち帰りメニュー>

- ・ふもと赤鶏天井弁当(半熟玉子、お新香付) 690円
内容：鶏天2枚、つくね天、れんこん、いんげん
- ・ふもと赤鶏天井弁当(お新香付) 650円
内容：鶏天2枚、つくね天、れんこん、いんげん

<季節限定 単品メニュー>

- ・ふもと赤鶏天 180円
- ・くなんこつ入りつくね天 150円



▲ふもと赤鶏天井
(半熟玉子付)



▲ふもと赤鶏天井弁当
(半熟玉子付)



▲ふもと赤鶏天



▲くなんこつ入りつくね天

ついに『上天丼』が復活！ メニュー改定のご案内

一昨年より、天井てんやの主要食材である海老が世界的に不足となり、価格の高騰が続いています。現在も高値は継続していますが、安定的な供給量が見込める状況になったため、これまで販売を中止していた＜海老＞2本を乗せた『上天丼』を、10月29日（木）から内容・価格を見直し再販いたします。＜大海老＞、＜活穴子＞、＜大イカ＞などを一杯に盛り込んだ豪華メニューも登場、その他メニュー改定もあわせて行います。天井てんやは、今後も品質向上と美味しさの追求に努めてまいります。

【メニュー改定内容】

＜販売開始メニュー＞

- ・上天丼(みそ汁付) 670円
- ・上天丼弁当(お新香付) 670円
内容: 海老2尾、れんこん、かぼちゃ、
いんげん
- ・大海老穴子天井(みそ汁付) 980円
内容: 大海老、活穴子、大イカ、
いんげん



▲上天丼



▲大海老穴子天井

＜販売終了メニュー＞

- ・海老大イカ天井
- ・海老大イカ天井弁当

※価格は全て税込価格です

値上げの秋、今年も生活応援開催！ 「秋冬 生活応援チケット」キャンペーン

天井てんやからお客様へ感謝の気持ちを込めて、今年も生活応援キャンペーンを開催します。10月14日（水）から、400円以上お買い上げの方、計88万名様に、各店舗先着順で50円割引券が3枚綴りになった「秋冬 生活応援チケット」を配布、12月25日（金）までご利用いただけます。寒い時期は、ぜひ出来たて天井を天井てんやでお召し上がりください。

【「秋冬 生活応援チケット」キャンペーン概要】

実施期間：2015年10月14日（水）
～2015年12月25日（金）

実施店舗：天井てんや 159店舗（予定）

- ※店舗ごとに予定数終了次第、配布を終了いたします
- ※東京競馬場店、丸の内北口店、末広町店、新宿イーストサイドスクエア店、大森海岸店、海ほたるPA店では配布・ご利用いただけません
- ※他の割引券、サービス券、JAF優待サービスとの併用、てんやの日（毎月18日）での使用はできません
- ※1回のご来店で400円（税込）以上お買い上げでの配布・ご利用とさせていただきます

