

7月8日(金)に報道発表いたしました「プレスリリース」におきまして、記載内容の一部に誤りがございました。大変ご迷惑をお掛けし、深くお詫び申し上げますとともに、以下のとおり訂正させていただきます。

【メニュー内容訂正のご連絡】

●リリース2ページ目、下段本文 <お持ち帰りメニュー>

【誤】・ポークロス生姜だれ天井弁当 (半熟玉子付・みそ汁付き) 730円

【正】・ポークロス生姜だれ天井弁当 (半熟玉子付き・お新香付き) 730円

ROYAL News Release



2016年7月8日
ロイヤルホールディングス株式会社

夏に嬉しい季節天井、7月14日(木)からスタート! 豪華な3大共演『活メ穴子と海老・めごちの夏天井』 マカロニサラダと食べる豚天井!? 『ポークロス生姜だれ天井』

天井てんやは、7月14日(木)から季節限定メニューとして、『活メ穴子と海老・めごちの夏天井』と、『ポークロス生姜だれ天井』を販売します。

『活メ穴子と海老・めごちの夏天井』は、4種類の魚介と2種の野菜の天ぷらをトッピングした夏天井です。てんやで毎回ご好評をいただいている「活メ穴子」に、定番人気の「海老」「いか」、そして淡白で上品な味わいの「めごち」が共演した豪華な天井。特に「めごち」は、天ぷらと言えば「めごち」と言われるほど、関東では天ぷらだねとしてポピュラーな魚です。

人気の肉天井シリーズからは、前々作の「ハンバーグ」、前作の「ローストビーフ」に続くチャレンジとなる「ポークロスしょうが焼き」を天ぷらにしたニュータイプ『ポークロス生姜だれ天井』が登場。食べ応えのある厚みのスペイン産「ポークロス」は、柔らかさと麴の風味が楽しめるよう塩麴に漬けてから揚げています。「生姜だれ」は、りんごとはちみつを使用した優しい甘みとコクが特徴で、てんやの天井たれとWがけすることで、天ぷらのおいしさをさらに引き立ててくれます。クリーミーなマヨネーズ味のマカロニサラダをのせた新感覚の豚天井を、まろやかなコクを加える半熟玉子付きで、ぜひお召上がりください。

このほか、国産やまいもの「とろろ」と揚げたての天ぷらで「更科二八そば」楽しめる『とろろ天そば』を期間限定で販売、夏限定のキャンペーンとして、キリン一番搾り生ビール(中ジョッキ)を特別価格 300円(税込)で販売します。

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。



【販売概要】

販売期間: 7月14日(木)~9月14日(水)(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

販売店舗: 『活メ穴子と海老・めごちの夏天井』 国内天井てんや 171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

『ポークロス生姜だれ天井』 国内天井てんや 169店舗(予定)

※東京競馬場店、海ほたるPA店、上里SA店、羽田第1ビル店・羽田第2ビル店では販売致しません

<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 三原、井出、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

4種類の魚介 2種の野菜天ぷらをトッピングした 『活メ穴子と海老・めごちの夏天丼』

■販売期間

2016年7月14日(木)～2016年9月14日(水)(予定)

■天ぷら素材内容 (活メ穴子と海老・めごちの夏天丼)

活メ穴子、海老、めごち、いか、れんこん、おくら

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・活メ穴子と海老・めごちの夏天丼(みそ汁付き) 830円
※+170円でご飯をそばまたはうどん(温・冷)にいたします。みそ汁は付きません
※+180円で定食に変更できます。ご飯(お替り自由)、ほうれん草のおひたし付き
- ・夏天丼サービスセット 通常価格 1,050円⇒サービス価格 **980円**
(天丼+小そばまたは小うどん(温・冷)のセット)
※セットにみそ汁は付きません

<お持ち帰り限定メニュー>

- ・活メ穴子と海老・めごちの夏天丼弁当(お新香付き) 830円

<季節限定 単品メニュー>

- ・活メ穴子 200円 ・めごち 120円 ・おくら 60円



▲活メ穴子と海老・めごちの夏天丼



▲夏天丼サービスセット(冷そば)



▲めごち

マカロニサラダと食べる NEW な豚天丼!? 『ポークロース生姜だれ天丼』

■販売期間

2016年7月14日(木)～2016年9月14日(水)(予定)

■天ぷら素材内容 (ポークロース生姜だれ天丼)

ポークロース天 3枚、マカロニサラダ、生姜だれ

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・ポークロース生姜だれ天丼(みそ汁付き) 690円
- ・ポークロース生姜だれ天丼(半熟玉子付き・みそ汁付き) 730円 **オススメ!**
※+220円で小そばまたは小うどん(温・冷)のセットになります。みそ汁は付きません
※+170円でご飯をそばまたはうどん(温・冷)にいたします。みそ汁は付きません
※+180円で定食に変更できます。ご飯(お替り自由)、ほうれん草のおひたし付き
そば・うどん・定食には生姜だれは付きません。
※マカロニサラダは揚げていません。

<お持ち帰りメニュー>

- ・ポークロース生姜だれ天丼弁当(お新香付き) 690円
- ・ポークロース生姜だれ天丼弁当(半熟玉子付き・お新香付き) 730円 **オススメ!**

<季節限定 単品メニュー>

- ・ポークロース天 150円 ・マカロニサラダ 120円
※単品には生姜だれは付きません



▲ポークロース生姜だれ天丼



▲ポークロース生姜だれ天丼弁当



▲ポークロース天

ひんやりのど越しのよい冷たい天そば 『とろろ天そば』

『とろろ天そば』は、国産やまいもの「とろろ」と揚げたての天ぷらで、風味豊かな「更科二八そば」を楽しめる、夏にぴったりの天そばです。「更科二八そば」は、ソバの実の中心部分のみを集めた、ほのかな甘みと上品な味わいが特徴です。

■販売期間

2016年7月14日(木)～2016年9月14日(水)(予定)

■店内限定メニューのみ

・とろろ天そば(冷) 850円(税込)

海老、まいたけ、なす、れんこん、いんげんの天ぷら盛り合わせ

とろろつけ汁(わさび・刻み海苔)、更科二八そば(冷)



旨い生ビールをどうぞ!! 夏だけお得なキャンペーン実施

“旨い生ビール”通常 400円(税込)が 300円(税込)に！

本年4月下旬～5月にかけてご好評いただいたキャンペーンが早くも再登場。麒麟一番搾り生ビール(中ジョッキ)を通常400円(税込)のところ、期間限定で300円(税込)の特別価格で販売。KIRIN ドラフトマイスターズスクールを受講し、修了証を取得したてんや各店が“旨いビール”をご提供します。

■販売期間:2016年7月14日(木)～2016年9月30日(金)(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

■販売店舗:国内天井てんや 171店舗(予定) ※一部取り扱いのない店舗がございます

