

天井てんやで日本の秋の味覚を満喫！

牡蠣、椎茸、秋味のかき揚げが丼を彩る『実りの秋 国産秋天丼』

旬の天ぷらを楽しむ「旬をのつけましょう！」シリーズに、5種類の秋食材も登場(10/8～)

天井てんやは2020年10月8日(木)から、『実りの秋 国産秋天丼』を期間限定で販売します。また、季節の天ぷらを一品から楽しめる「旬をのつけましょう！」シリーズでは、『日本の秋』と題し、「牡蠣」「大黒本しめじ」「椎茸」「银杏」「市田柿」と秋の味覚満喫の5種類の国産の天ぷらが新登場。テイクアウト、デリバリーも可能な『実りの秋 国産秋天丼弁当』と『牡蠣と椎茸 のつけ天井弁当』も販売開始します。

『実りの秋 国産秋天丼』

天井てんやの秋のおすすめ天井は、1つ1つ殻から丁寧に取り出しふっくらと蒸しあげた播磨灘の「牡蠣」、軸までまるごと天ぷらにした国産「椎茸」、てんやの野菜天ぷらの定番「まいたけ」、サクサクな「かぼちゃ・ごぼう・银杏」の秋味のかき揚げが一度に楽しめる国産秋天丼です。しゃきしゃき食感の野沢菜漬けも一緒にお召上がりください。

『旬をのつけましょう！日本の秋』

秋の味覚を手軽に季節の天ぷらを単品で味わえる5種類が新登場。ふっくらとした播磨灘「牡蠣」、香り豊かでしっかりとした歯ごたえの京都「大黒本しめじ」、肉厚でジューシーな食感の軸までまるごと天ぷらにした国産「椎茸」、ほのかな苦みの茨城「银杏」、上品な甘みの特徴の長野「市田柿(干し柿)」。

天井にプラスして秋の味覚を手軽に楽しみたい方へは、『牡蠣と椎茸 のつけ天井』もおおすすめです。

また、秋の味3種(银杏・大黒本しめじ・椎茸)と天ぷらの盛合わせなどのお持ち帰り限定メニューもご用意しております。

店頭でもご自宅でも、秋の味覚が詰まった天井・旬の食材の天ぷらをこの機会にぜひご賞味ください。



『実りの秋 国産秋天丼』概要

販売期間：2020年10月8日(木)～11月18日(水)※予定 ※一部店舗では、販売期間が異なります。

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 ※予定数売り切れ次第終了。

販売店舗：下記店舗を除く国内の「天井てんや」全店舗 ※天ぷらてんやでは一部価格が異なります。

※東京競馬場店、上里SA店、富士川SA店、文京グリーンコート店では『実りの秋 国産秋天丼』、『同セット』、『同天井弁当』の販売はございません。

※天ぷらてんや FKD 宇都宮インターパーク店、羽田空港第1ターミナル店・第2ターミナル店ではセットの販売はございません。

※新型コロナウイルスの感染拡大に伴う政府からの緊急事態宣言を受け、一部店舗の臨時休業や営業時間を変更させていただいております。

詳細は随時HPなどにてご確認ください。http://www.tenya.co.jp/release/pdf/info_time.pdf

<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

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。

期間限定メニュー 『実りの秋 国産秋天丼』

■販売期間

2020年10月8日(木)～11月18日(水)※予定

■『実りの秋 国産秋天丼(みそ汁付)』『同セット』『同天井弁当』天ぷら素材内容

牡蠣・椎茸・まいたけ・秋味のかき揚げ(かぼちゃ・ごぼう・銀杏)、野沢菜漬け付

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

・実りの秋 国産秋天丼 (みそ汁付) 880円

・実りの秋 国産秋天丼(みそ汁付) +小そば(または小うどん)サービスセット

お得! 通常セット価格 1,130円→サービス価格 1,080円

※小そばまたは、小うどんは温・冷選べます。

※一部店舗で、うどんの販売のないお店がございます。※サービスセットは、お持ち帰りはございません。



▲実りの秋 国産秋天丼



▲小そば(または小うどん) サービスセット

<単品メニュー> ※お持ち帰り・デリバリーもご用意できます。



▲国産 椎茸(単品) 130円



▲秋味のかき揚げ(単品) 250円
(かぼちゃ・ごぼう・銀杏)



▲播磨灘 牡蠣(単品) 250円

<お持ち帰りメニュー> ※お弁当にはお味噌汁はつきません。



◀実りの秋 国産秋弁当(お新香付) 860円

牡蠣・椎茸・まいたけ・秋味のかき揚げ(かぼちゃ・ごぼう・銀杏)、野沢菜漬け付

<デリバリー> ※10月8日(木)より一斉スタート

・実りの秋 国産秋天丼弁当 (お新香付) 1,060円

・牡蠣と椎茸 のつけ天井弁当(お新香付) 1,080円

※UberEats、出前館、d デリバリー、LINE デリマ、menu などシェアリングデリバリーサービス対応エリア内の
加盟店舗限定

※デリバリー対応店舗についてはこちらからご確認ください <http://www.tenya.co.jp/delivery/>

期間限定メニュー

『旬をのつけましょう！～日本の秋～』

オススメ!

<単品天ぷら (店内・お持ち帰り)>



牡蠣、椎茸を
プラス!



～おすすめ～

▲牡蠣と椎茸のつけ 天丼 みそ汁付
880円

<秋の味覚をプラスオン!>

天ぷら一品からお楽しみいただける「旬をのつけましょう!」シリーズに『日本の秋』と題して、日本各地の秋の素材を取り揃えました。天丼に「牡蠣」、「椎茸」をプラスするだけで、秋の味覚を手軽にお楽しみいただけます。いつものお好みの天丼に、秋食材をプラスしてみたいかがですか。

(※天候不順により、産地が変更となる場合がございます。
※一部店舗では販売をしていない場合がございます。)



◀牡蠣と椎茸のつけ 天丼弁当 880円
※みそ汁はつきません

<お持ち帰り限定メニュー>



▲秋の味3種と天ぷら盛合わせ 800円
銀杏・大黒本しめじ・椎茸+海老・いか・
白身魚(※)・かぼちゃ・いんげん
※店舗により白身魚は、赤魚になります。



▲秋の味3種と野菜天盛合わせ 800円
銀杏・大黒本しめじ・椎茸+まいたけ・さつまい
も・なす・かぼちゃ・れんこん・いんげん

<株式会社テン コーポレーション会社概要> <http://www.tenya.co.jp/company/outline/>

(株)テン コーポレーションは、1989年の創業時より「外食業は人間業」の基本理念のもと、天丼・天ぷら専門店「てんや」の大衆化を図ってまいりました。全国展開に留まらず、アジア諸国での「TENYA」の outlet も展開しております。

揚げたてサクサクの美味しい天丼。元気な挨拶と心温まるサービス。スピーディーな提供。コストパフォーマンスの追求。旬の食材を生かした季節の天丼。そんなてんやで沢山のお客様を笑顔にしたいと我々の原点を忘れずに、これからも「世界で一番質の高い、天丼・天ぷらチェーン」の目標を追ってまいります。