

北海道オホーツク海で獲れた肉厚帆立の天ぷら 『冬のご馳走天井』が11月26日(木)より登場！ お持ち帰り限定『海老とずわい蟹爪の天井弁当』、 『旬の味(春菊・紅芯大根)と天ぷらの盛合わせ』も販売開始

天井てんやは2020年11月26日(木)から、『冬のご馳走天井』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「旬をのつけましよう！」シリーズでは、『冬のご馳走』と題し、「肉厚帆立」「ずわい蟹爪」「真ほっけ」「春菊」「紅芯(こうしん)大根」と、海鮮から野菜と冬の食材を代表する5種類の天ぷらが新登場。お持ち帰り限定メニューの『海老とずわい蟹爪の天井弁当』と『旬の味(春菊・紅芯大根)と天ぷらの盛合わせ』も販売開始します。

『冬のご馳走天井』

天井てんやの冬のおすすめは、定番の「海老」の天ぷらに加え、濃厚な甘みとプリプリとした食感のオホーツク海で獲れた「肉厚帆立」。そして上質な脂がのった「真ほっけ」、蟹のうま味をぎゅっと閉じ込めた「ずわい蟹爪」、ほのかな苦み香る「春菊」、しゃきしゃき食感の「れんこん」と、素材ひとつひとつの食感、味わいを堪能いただける『冬のご馳走天井』です。

『冬のご馳走をのつけませんか!』

冬の食の醍醐味を堪能できる天ぷら5種類が新登場。身が詰まった蟹爪を丸ごと揚げた「ずわい蟹爪」、プリッとした食感で濃厚な甘みの「肉厚帆立」、大ぶりで肉厚ジューシーな「真ほっけ」、冬を代表する野菜の「春菊」、鮮やかなピンク色が目を引きさっぱりした味わいの「紅芯(こうしん)大根」は、天ぷらにすることでほくほくの食感と甘みを引き出しました。天ぷら単品で味わっていただく事はもちろんのこと、いつものお好みの天井にプラスするだけで気軽に冬の豪華食材をお楽しみいただけます。

また、お持ち帰り限定メニューは、『海老とずわい蟹爪の天井弁当』と『旬の味(春菊・紅芯大根)と天ぷらの盛合わせ』もご用意しました。

この機会に、ご自宅でも家族や大切な人と一緒に、ひとつひとつ丁寧に揚げたてんやの旬の天ぷら・天井をぜひご賞味ください。

【『冬のご馳走天井』概要】

販売期間：2020年11月26日(木)～2021年1月13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『冬のご馳走天井』、『同セット』、『海老とずわい蟹爪の天井弁当』、『旬の単品』の販売はございません。

※天ぷらてんや FGD 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、刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店ではセットの販売はございません。

※刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店・香芝サービスエリア下り店は、『旬の単品』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く場合がございます。詳細は随時HPなどにてご確認ください。https://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

期間限定メニュー 『冬のご馳走天井』

■販売期間

2020年11月26日(木)～2021年1月13日(水)※予定

■『冬のご馳走天井(みそ汁付)』『同セット』『海老とずわい蟹爪の天井弁当』天ぷら素材内容
海老・肉厚帆立・ずわい蟹爪・真ほっけ・春菊・れんこん

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・冬のご馳走天井(みそ汁付) 980円
- ・冬のご馳走天井(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 1,230円 → サービス価格 **1,180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。



▲冬のご馳走天井



▲小そば(または小うどん)サービスセット

<単品メニュー>



▲肉厚帆立(単品)300円
※店内限定



▲ずわい蟹爪(単品)280円



▲真ほっけ(単品)150円

<お持ち帰りメニュー> ※お弁当にみそ汁はつきません。



◀海老とずわい蟹爪の天井弁当(お新香付) 880円
海老2本・ずわい蟹爪・真ほっけ・春菊・れんこん

<デリバリー> ※11月26日(木)より一斉スタート

- ・海老とずわい蟹爪の天井弁当(お新香付) 1,080円
- ・海老とずわい蟹爪の天井弁当(冷小そば付)サービスセット(お新香付) 1,350円
- ・旬の味と天ぷら盛合わせ、旬の味と野菜天ぷら盛合わせ各 800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 <https://www.tenya.co.jp/delivery/>

期間限定メニュー

『冬のご馳走をのっけませんか！』

オススメ！

<単品天ぷら（店内・お持ち帰り）>



天ぷら1品から楽しめる「旬をのっけませんか！」シリーズでは、今回「冬のご馳走」と題し、これからの季節にしか味わえない旬の素材を取り揃えました。天ぷら単品で食材そのものの味を楽しんでいただくもよし、いつものお好みの天井にプラスして味わっていただくもよし、この機会にお好きな召し上がり方で冬の食材をお楽しみください。

※肉厚帆立はお持ち帰りできません。

※入荷状況により、販売休止の場合がございます。

<のっけ例>

天井に+
肉厚帆立とずわい蟹爪 1,080円

オススメ！

<お持ち帰り限定メニュー>



▲旬の味と天ぷら盛合わせ 600円
春菊・紅芯大根+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。



▲旬の味と野菜天盛合わせ 600円
春菊・紅芯大根+まいたけ・さつまいも・なす・かぼちゃ・れんこん・いんげん

<天井てんやについて> <https://www.tenya.co.jp/company/outline/>

ロイヤルホールディングスが展開する天井てんやは、1989年の創業時より「外食業は人間業」の基本理念のもと、天井・天ぷら専門店「てんや」を北は北海道から南は鹿児島県まで展開し、大衆化を図ってまいりました。

揚げたてサクサクの美味しい天井。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井。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、天井・天ぷらチェーン」の目標を追ってまいります。