

【てんや】天ぷらの美味しさを引き立てる「蕎そば・うどんのつゆ」を一新 12 月 26 日（金）より、復活の「海鮮かき揚げ天井」を含む グランドメニュー大幅改定！

ロイヤルグループが展開する「てんや」は、2025 年 12 月 26 日（金）よりグランドメニューの改定を実施いたします。今回の改定では、「蕎そば・うどんのつゆ」を一段と美味しくリニューアル。試作を重ね、天ぷらの旨味を最大限に引き立てる味わいへと進化させました。さらに、復活を望む声が多かった『海鮮かき揚げ天井』が改良を経て復活。看板商品の『天井』も、「きす」を半身から 1 尾の開きに変更した『てんやの天井』へと生まれ変わります。新たなブランドコンセプトのもと、より幅広いお客様に「天井・天ぷらを食べる喜び」をお届けしてまいります。



『海鮮かき揚げ天井』

■ 天ぷらの美味しさを一層引き立てる「蕎そば・うどんのつゆ」をリニューアル

てんや自慢の天ぷらとともにおすすめの『蕎そば・うどん』。今回はその「つゆ」を一新いたしました。出汁の風味やかえしのバランスを徹底的に追求し、揚げたての天ぷらと一緒に召し上がった際に互いの美味しさを引き立て合うような深みのある味わいに仕上がっています。一段と美味しくなった「蕎そば・うどんのつゆ」で、てんやの麺メニューをぜひお楽しみください。

■ 待望の復活！『海鮮かき揚げ天井』と新ラインアップ

『海鮮かき揚げ天井』が改良を経て復活

多くのお客様から再登場を望まれていた人気メニューが、より美味しく提供できるよう改良を重ねて復活いたします。

『鶏と舞茸の天井』が店内メニューに登場

これまでお持ち帰り限定だった人気の組み合わせが、ついに店内でもお召し上がりいただけるようになります。

■ 満足度を高めた定番メニューのリニューアル

『てんやの天井』へ進化

おなじみの天井は、白身魚の「きす」を従来の半身から「1 尾の開き」に変更。

より贅沢に、素材の味を楽しめる一杯に仕上げました。

『オールスター天井』『野菜天井』もリニューアル

これまでの人気メニューも、新たな魅力を加えて生まれ変わります。

てんやは、新たなブランドコンセプト「天井・天ぷらを食べる喜びでより幅広いお客様の心を豊かに」を掲げ、地域の皆様の日常のさまざまなシーンに寄り添う存在を目指しています。今後も価格以上の“豊かさ”をご提供できるよう、さらなる進化に取り組んでまいります。

【てんや グランドメニュー改定 販売概要】

販売期間：2025 年 12 月 26 日（金）～

対象店舗：国内のてんや ※営業時間は店舗により異なります。

※空港内店舗および上里 SA 店、富士川 SA 店、未来ダイニング 文京グリーンコート店は販売商品が異なります。

※一部商品の価格を改定させていただきます。

※販売内容の詳細は各店舗へお問い合わせください。

※年末年始の各店舗の営業時間につきましては、てんや公式ホームページをご確認ください。

年末年始の営業時間のお知らせ：<https://www.tenya.co.jp/release/pdf/new-years-holiday.pdf>

てんやで提供される藪そば・うどんのつゆがさらに美味しく一新！



※画像はイメージです。

てんやでは 2025 年 2 月より、そばをより美味しく召し上がっていただくため、すべてのそばを「藪そば」に変更いたしました。ご好評いただいている麺メニューをさらに美味しくお召し上がりいただきたいという想いから、この度、すべての麺メニューのつゆを見直し、より美味しく進化させました。

■ 素材の個性を引き立てる新・つゆの特徴

- ・冷たいそばつゆ：藪そばにより合うよう、香りが高くキレがあり、醤油感も力強いそばつゆになりました。そばの風味を引き立てながらも、そばとのバランスが取れるよう、現行のそばつゆに比べ、鯖と煮干し感をアップ。
- ・冷たいうどんつゆ：鯖と鰹の削り節のだしをより豊かに感じながらも、うどんによく合うマイルドな味わいに変更。
- ・温かいそばつゆ：現行のつゆよりだしの風味を強め、醤油を合わせ、だしと醤油のバランスにこだわったそばつゆに。
- ・温かいうどんつゆ：だしの抽出製法を変更し、現行のうどんつゆよりだしの香りや風味を強く感じすっきりとした味わいに。

■ 商品一例

※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。



てんやの天ぷらと藪そば

940 円

※藪そばまたはうどんは（温・冷）選べます。
※画像は藪そば（冷）です。



オールスター天ぷらと藪そば

1,080 円

※藪そばまたはうどんは（温・冷）選べます。
※画像は藪そば（冷）です。

てんや グランドメニュー改定商品紹介（一部）

※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。 ※お持ち帰り弁当の販売もごさいます。

※お持ち帰り弁当にはみそ汁は付きません。

●お客様の声にお応えして『海鮮かき揚げ天丼』が定番商品に復活！



『海鮮かき揚げ天丼（みそ汁付）』 990 円

内容：海鮮かき揚げ（むきえび、イタヤ貝、いか、三つ葉）

サクッとした衣の食感と食べ応えが魅力の『海鮮かき揚げ天丼』が復活！より美味しくお召し上がりいただくために、改良を重ねました。
むきえび・イタヤ貝・いか・三つ葉を合わせた、海鮮の旨みをしっかり閉じ込めたかき揚げをお楽しみいただけます。

●お持ち帰り商品で人気の天丼を店内でも！



『鶏と舞茸の天丼（みそ汁付）』 630 円

内容：とり天、まいたけ、なす、れんこん、いんげん

2025 年 6 月より期間限定のお持ち帰りメニューとして販売され、ご好評につき販売期間を延長してきた人気商品が、店内メニューとしてもグランドメニューに仲間入ります。

しっとりとした身に旨みが詰まった人気の「とり天」に、「まいたけ」や「れんこん」など、香りや食感も楽しめる野菜の天ぶらを組み合わせた天丼です。

●定番商品に新たな魅力を加えてリニューアル！

※内容変更箇所は太字ならびに下線にて記載しております。



『てんやの天丼（みそ汁付）』 690 円

内容：海老、いか、きす開き、かぼちゃ、いんげん

商品名を『天丼』から『てんやの天丼』に変更し、てんやの名前を背負う王道な天丼としてリニューアル。

「きす」は 1 尾の開きを使用、「海老」「いか」「かぼちゃ」「いんげん」の組み合わせは変わらずで、てんや定番の天ぶらを合わせた一杯に仕上げました。



『オールスター天丼（みそ汁付）』 830 円

内容：海老、いか、とり天、まいたけ・れんこん、なす

てんやの看板商品のひとつである『オールスター天丼』。より価値を感じていただくため改良を重ねてこの度 10 代目が誕生しました。

定番人気の「海老」、「いか」、「まいたけ」、「れんこん」、「なす」に、しっとりとした身に旨みが詰まった人気の「とり天」を加えました。

●販売終了商品について

『海老といかの上天丼』、『海老といかの上天丼弁当』は終了します。

てんや ちよい飲み商品紹介（一部）

※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。

● 〆はてんや自慢の藪そばで！てんやの“ちよい飲み”セットをご紹介



天ぷらとお酒を楽しんでいただける「ちよい飲みセット」を販売しております。

定番の「ちよい飲みセット」は2種類ご用意。サクッとお酒を楽しみたい方には「生ビール（中）または日本酒」と「天ぷら」がセットの『生ビールセット』。『純米吟醸酒』で「天ぷら」と「塩辛」を味わう『吟醸酒セット』もおすすです。

お好みで揚げたての季節の単品天ぷらを足したり、藪そばで〆たりと自分だけの“ちよい飲み”をお楽しみください。

※一部販売していない店舗がございます。

※20歳未満の方、自動車の他ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方にはアルコールは販売いたしません。

てんや お持ち帰り商品紹介（一部）

てんやでは天丼弁当、天ぷらの盛合わせなど様々なお持ち帰り商品を販売しています。

ご自宅や職場でのお食事やお土産にもおすすめです。※お持ち帰り弁当にはみそ汁は付きません。



海老と野菜の天丼弁当

760 円

内容：海老×2・なす・かぼちゃ・いんげん

2 人前



お得てんやの天ぷら盛合わせ

1,100 円

内容：海老、いか、きす開き、かぼちゃ、いんげん（各2人前）
※1人前もございます。

1 人前



野菜天ぷら盛合わせ

560 円

内容：玉ねぎと舞茸のつまみ揚げ、なす、れんこん、さつまいも、かぼちゃ、いんげん
※2人前もございます。

● 主な価格改定商品

一部商品の価格改定をいたします。

いどり天丼・天丼弁当はそれぞれ 930 円（+40 円）、とり天丼弁当は 730 円（+20 円）に価格改定をいたします。その他の商品につきましては、12 月 26 日（金）以降、てんや公式ホームページ内メニューページをご覧ください。

てんや公式ホームページ：

店内メニュー <https://www.tenya.co.jp/menu/>

お持ち帰りメニュー <https://www.tenya.co.jp/takeout/>

新たなブランドコンセプト「天井・天ぷらを食べる喜びでより幅広いお客様の心を豊かに」

天井・天ぷら専門店「天井てんや」は、1989年9月に東京駅八重洲地下街に1号店を開業して以来、36年にわたり、国内およびアジア各国・地域へ店舗展開を進めてまいりました。「天井・天ぷら専門店の大衆化」をコンセプトに、「揚げたて、作りたて」にこだわり、お求めやすい価格でありながら品質にこだわった天井・天ぷらを提供してきました。このたび「てんや」では商品の品質、サービス、店舗空間において、より多くのお客様の心を満たすブランドを目指すべく、新たなブランドコンセプト「天井・天ぷらを食べる喜びでより幅広いお客様の心を豊かに」を掲げ、ブランドロゴと店舗デザインを一新し、リブランディングいたします。



■新ブランドロゴに込めた想い

「てんや」がより天井・天ぷら専門店チェーンとして、地域の皆様の生活に寄り添う身近なブランドに進化していきたいという願いを込め、旧ロゴでは「天井てんや」と表記されていたものを「てんや」に変更。左にはどんぶりとそばのせいろを模したデザインを施し、メインのロゴにはてんやの新たな価値訴求のために天井に加え、天ぷらそばの文字を追加しました。一方で、創業当時から守り受け継いできた「天井てんや」の大切な価値観をこれからも引き継いでいく想いを込め、旧ロゴでも使用していた、藍色・きび色・朱色を継続して使用。

また、江戸時代に作られた伝統的な縁起文字である「勘亭流（かていりゅう）書体」をメインのフォントとして使用することで「天井てんや」の『伝統・専門性』を表現しています。

さらに、てんやのルーツ、天ぷら文化への敬意を示す象徴として、てんやが本格的な成長期を歩み始めた場所であり、江戸の食文化と精神が息づく街「浅草」の文字を添えました。

※ロゴマークの取り扱いにつきまして

ロゴマークは、店舗ごとに順次新しいロゴへ変更してまいります。当面の間は新・旧ロゴが混在いたします。

■新店舗デザイン店舗のご紹介

「てんや」では2024年11月より改装店舗において試験的に店舗デザインの変更を実施してまいりました。

今回のデザイン変更で「商品価値の向上」「サービスの向上」「幅広いシーンでご利用いただける店舗空間」に加え、どんぶりなどの什器の変更を行い、これまでのてんやに+One（プラスワン）の価値の提供を目指します。

店舗デザインにおいては、シンプルに和を表現したモダンなデザインでお食事への新たな期待感を演出します。入口からの店内の視認性を向上、お食事の時間の快適さと心地良さを上げるためテーブルサイズ・カウンター席の間隔の見直し、ファミリーなどグループにも対応できるベンチシートやBOX席などを設置。さらに和を意識した素材の照明やテーブルの自然な木目の温かみで、落ち着きと親しみを感じていただけるデザインとしました。

・新店舗デザイン導入店舗一例「てんや」千歳烏山店（2024年11月22日開店）



千歳烏山店外観



千歳烏山店内観

〈本件に関するお問い合わせ〉

ロイヤルホールディングス株式会社 広報部

TEL : 03-5707-8852 e-mail : koho@royal.co.jp

※報道関係者様向けに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。