

てんやの「Good JAPAN」より磯の香りが食欲を誘う 『海かぜ天井』や『ほたるいかとおおさのかき揚げそば』など 日本各地の海の恵みを味わう初夏限定メニューを4月23日(木)より販売開始

ロイヤルグループが展開する「てんや」は、初夏の期間限定メニューを2026年4月23日(木)から6月上旬まで販売いたします。日本各地の魅力をメニューを通じてお届けする、ロイヤルグループの企画『Good JAPAN』より、富山県産「ほたるいか」、三重県産「おおさ海苔」、鳥取県境港水揚げの「鱈」といった国産の海の幸を使用した初夏限定メニューが登場します。



※画像はイメージです。

磯の香りと魚介の旨みが広がる天井や、さっぱりとしたのどごしの良い藪そばに、ほたるいかの旨みが味わえるかき揚げなど、初夏にぴったりの味わいをご用意いたしました。店内はもちろん、ご家庭でもこの時期ならではの海の恵みをぜひお楽しみください。

■『海かぜ天井』(画像左)

富山県産の「ほたるいか」と三重県産の「おおさ海苔」を使用した磯の香り豊かなかき揚げに、鳥取県・境港で水揚げされた、ふっくらとした身と旨みが広がる「鱈」の天ぷらを合わせ、海の恵みを存分に味わえる天井に仕上げました。彩りと食感のアクセントには、「海老」「れんこん」「国産おくら」を添え、さまざまな素材の美味しさを一度に楽しめます。磯の香り、魚介の旨み、野菜の豊かな食感などが重なり合う贅沢な一杯です。

■『ほたるいかとおおさのかき揚げそば』(画像中央)

富山県産「ほたるいか」の濃厚な旨みと三重県産「おおさ海苔」の芳醇な磯の香りを閉じ込め、サクッと軽やかに揚げたかき揚げを主役にした一杯です。定番人気の「海老」、爽やかな香りが広がる国産の「大葉」を添え、てんや自慢の藪そばを合わせました。少しずつ夏めてくる初夏の季節には、のどごし良くさっぱりと楽しめる「冷やし」でのご注文がおすすめです。

■『初夏ご馳走天井』(画像右)

てんやの「ごちそうシリーズ」から、初夏を彩る贅沢な一杯が登場。食べ応え抜群の「天然大海老」と、ふっくらとした身の旨みが広がる「活メ一本穴子」に、淡白な味わいの「きす半身」を合わせ、海の幸を贅沢に盛り込みました。さらに、爽やかな香りが広がる国産の「みょうが」と「大葉」を添え、初夏らしい清々しい風味をプラス。魚介の旨みと香味野菜のさっぱりとした香りが重なり合い、初夏にぴったりの味わいに仕上げた豪華な天井です。



※画像はイメージです。

■人気の「たれづけシリーズ」の新作から、ご家庭で楽しむ季節のお持ち帰りまで！

てんやオリジナルの甘辛だれにくぐらせ香ばしく仕上げた人気の「たれづけシリーズ」から『たれづけあじわい天丼』が登場。定番人気の「海老」や、食べ応えのある「大いか」に、季節の食材の鳥取県境港水揚げの「鰯」を合わせた食欲をそそる一杯です。あわせて、期間限定の天ぷらをご家庭でお楽しみいただける『海かせ天ぷら盛合わせ』や単品の天ぷらもお持ち帰りで販売いたします。

【てんや初夏の期間限定商品 おすすめ食材のご紹介】

※産地表示は原料の産地を表示しています。

ほたるいか（富山県産）



富山湾は「天然のいけす」とも呼ばれ、立山連峰の雪解け水が流れ込む栄養豊富な海として知られています。この海で育ったほたるいかは、春から初夏にかけて旬を迎え、ぷりぷりとした食感と濃厚な肝の旨みが特徴です。今回は食感が硬い目の部分を丁寧に下処理したものを使用し、より口当たりよくお召し上がりいただけるよう仕上げています。

※富山県で漁獲したほたるいかをタイの指定工場加工しました。

あおさ海苔（三重県産）



三重県産の「あおさ海苔」は、風味豊かでシャキシャキとした食感と鮮やかなグリーンが特徴です。国内有数の産地で育ったあおさ海苔を使用し、磯の香りが引き立つかき揚げでご提供いたします。

あじ 鰯（鳥取県境港水揚げ）



鳥取県・境港で水揚げされた「鰯」を使用しています。境港は漁場が港に近く、漁獲から水揚げまでの時間が短いことが特徴です。開き加工後は急速凍結する事で、旨みを逃さず身がふっくらと仕上がります。

【初夏の期間限定商品 販売概要】

販売期間：2026年4月23日（木）～6月上旬予定

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：一部店舗を除く国内のてんや

※仕入状況・販売状況により、予告なく販売を休止・または終了する場合がございます。

<販売対象外店舗>

▼下記の店舗では販売内容・価格が一部異なります。

新千歳空港店、羽田空港第1ターミナル店、羽田空港第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、けやきウォーク前橋店

▼下記の店舗では初夏の期間限定商品の販売はございません。

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

※販売内容の詳細は各店舗へお問い合わせください。



Good JAPAN

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切にし、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通して日本各地の魅力を届けるロイヤルグループの企画です。

Hospitality Restaurant









てんや 初夏の期間限定 新商品概要

※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。

『海かぜ天丼』

内容：ほたるいかとあおさのかき揚げ・海老・あじ・れんこん・おくら



海かぜ天丼 (みそ汁付)
1,190 円



海かぜ天丼 (小) 蕎麦サービスセット
1,500 円

※ (小) うどんに替えられます。 ※ (小) 蕎麦または (小) うどんは (冷・温) 選べます。

『ほたるいかとあおさのかき揚げそば』

内容：ほたるいかとあおさのかき揚げ・海老・大葉・1人前蕎麦



ほたるいかとあおさのかき揚げそば 960 円

※うどんに替えられます。

※蕎麦またはうどんは (冷・温) 選べます。

※お持ち帰りの販売はございません。

『初夏ご馳走天丼』 内容：天然大海老・活メ一本穴子・きす半身・みょうが (1/2 個)・大葉



初夏ご馳走天丼 (みそ汁付) 1,690 円



初夏ご馳走天丼 (小) 蕎麦サービスセット (みそ汁付)
セット価格 2,040 円

※うどんに替えられます。 ※蕎麦またはうどんは (冷・温) 選べます。

お持ち帰り



海の幸を贅沢に盛り込んだ、初夏限定の天重弁当です。

初夏ご馳走天重弁当 (お新香付)

お持ち帰り 1,690 円 (1 個) デリバリー 2,280 円 (1 個)

※お持ち帰り商品にみそ汁は付きません。

『たれづけあじわい天丼』

内容：海老・大いか・あじ・いんげん



たれづけあじわい天丼（みそ汁付）
1,090 円



たれづけあじわい天丼（小） 藪そばサービスセット（みそ汁付）
1,400 円

※うどんに替えられます。※（小）藪そばまたはうどんは（冷・温）選べます。

お持ち帰り



たれづけあじわい天丼弁当

お持ち帰り 1,090 円 デリバリー 1,470 円

※お持ち帰り商品にみそ汁は付きません。

■ 2026 年 4 月のお客様感謝 Week!!

てんやでは日頃のご愛顧に感謝を込めて、2026 年 4 月 13 日（月）から 2026 年 4 月 19 日（日）までの期間、「てんや Week!!」を開催いたします。期間中は、「海老と野菜の上天丼弁当（通常価格 税込 760 円）」をお持ち帰り限定で特別価格の税込 600 円で販売いたします。ぜひこの機会に「てんや」のお持ち帰りをご利用ください。詳細はてんやホームページにてご確認ください。

ホームページ：<https://www.tenya.co.jp/>

てんやについて

てんやは、新たなブランドコンセプト「天丼・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、地域の皆様の生活に寄り添う身近なブランドを目指しております。素材の持ち味を丁寧に引き出し、素材本来の魅力を活かした商品づくりを大切に、日本ならではの四季を感じられる旬の食材を取り入れ、季節ごとの喜びを感じていただけるメニューを展開しています。また、そばにもこだわり、てんやの藪そばは、香り・歯ごたえ・コシのバランスがよく、そば本来の甘みを引き立てています。

ロゴを「天丼てんや」から「てんや」へと変更し、専門店としての価値を明確化するとともに、店舗デザインも和モダンな空間へ刷新を進めています。

てんやのリブランディングについて <https://www.tenya.co.jp/changing/>



■ ロイヤルグループ店舗数 <https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>

■ ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings

〈本件に関するお問い合わせ先（報道関係）〉

ロイヤルホールディングス PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内） e-mail：royalhd@ssu.co.jp

担当：イーハン（080-9191-3736）、齋藤(080-4653-1655)、児玉、青木

※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。