

てんやの春一番メニュー、2月15日(木)から登場!

春を感じるごちそう天井 『春一番天井』

ハンガリー産三元豚&柚子風味 『三元豚ロース天井』

天井てんやは、2月15日(木)から季節限定メニューとして、『春一番天井』と『三元豚ロース天井』を販売します。

『春一番天井』は、「穂先竹の子」や「せり」「イタヤ貝小柱」、井を鮮やかに彩る「赤魚」や「焼き海苔天」「海老」を盛り合わせた、春のごちそう天井です。柔らかく、甘みが豊かな「イタヤ貝小柱」は、1年ぶりの登場。「せり」や香ばしい「いか」とあわせたかき揚げをお楽しみください。「赤魚」は昨年の秋にご好評をいただき、お客様の声にお応えして再登場。肉厚で、ホクホクとした食感が特徴です。

『三元豚ロース天井』は、てんや初登場のハンガリー産三元豚のうち、ロース芯のみを使用した肉天に、柚子胡椒の風味を添えた一品。ハンガリー産三元豚ロースは、日本人も好む適度なしまりと柔らかい肉質が特徴です。豚肉自体にほんのり柚庵風味の味付けをした上で揚げています。さらに、さっぱりと爽やかな風味の柚子胡椒だれを追いかけし、刻み柚子を添えた“トリプル柚子”により、豚の旨みと風味を引き立てています。

天井てんやは、これからも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：2018年2月15日(木)～2018年3月19日(月) (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：下記店舗を除く国内の天井てんや 全店舗

『春一番天井』・・・東京競馬場店・海ほたる PA 店・上里 SA 店

『三元豚ロース天井』・・・東京競馬場店・海ほたる PA 店・上里 SA 店・羽田空港第1ビル店・羽田空港第2ビル店・刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店 ※天ぷらてんやでは一部価格が異なります

<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

株式会社プラップジャパン 担当 朝比奈、横山、五味渕

TEL：03-4580-9105 / FAX：03-4580-9131 / 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

春を感じるごちそう天丼 『春一番天丼』

■販売期間

2018年2月15日(木)～2018年3月19日(月) (予定)

■天ぷら素材内容 (春一番天丼)

イタヤ貝小柱・いか・せりのかき揚げ、赤魚、海老、穂先竹の子、焼き海苔天

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・春一番天丼(みそ汁付き) 860円
- ・春一番サービスセット 通常価格 1,110円⇒**サービス価格 980円** オススメ!
(春一番天丼+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
※お持ち帰りはごさいません

<お持ち帰り限定メニュー>

- ・春一番天丼弁当(お新香付き) 860円

<季節限定 単品メニュー>

- ・イタヤ貝小柱、いか、せりのかき揚げ 200円 ・赤魚 150円
- ・穂先竹の子 100円 ・焼き海苔天 90円



▲春一番天丼



▲春一番サービスセット(小うどん)



▲イタヤ貝小柱、いか、せりのかき揚げ

ハンガリー産三元豚&柚子風味 『三元豚ローズ天丼』

■販売期間

2018年2月15日(木)～2018年3月19日(月) (予定)

■天ぷら素材内容 (三元豚ローズ天丼)

三元豚ローズ天(柚子風味)2枚、まいたけ、れんこん、いんげん
+刻み柚子、柚子胡椒だれ

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・三元豚ローズ天丼(みそ汁付き) 690円
- ・三元豚ローズ天丼(半熟玉子・みそ汁付き) 740円 オススメ!

<お持ち帰り限定メニュー>

- ・三元豚ローズ天丼弁当(お新香付き) 690円
- ・三元豚ローズ天丼弁当(半熟玉子・お新香付き) 740円

<季節限定 単品メニュー>

- ・三元豚ローズ天(柚子風味) 180円



▲三元豚ローズ天丼



▲三元豚ローズ天丼弁当
(半熟玉子・お新香付き)



▲三元豚ローズ天(柚子風味)