



2018年12月25日
ロイヤルホールディングス株式会社

1月10日(木)、2019年の早春を彩る旬のメニューが登場！
「真鱈」を身と白子のWで堪能『真鱈と白子・白魚の天丼』
てんや初登場！豊かな旨みと甘み『ザ・天然車海老天丼』
九州産銘柄鶏に黒酢ソースが味の決め手『黒酢ソース華味鳥天丼』

天丼てんやは、1月10日(木)から、季節限定メニューとして『真鱈と白子・白魚の天丼』と、天丼てんや初登場の『ザ・天然車海老天丼』、人気の肉天丼シリーズの『黒酢ソース華味鳥天丼』を販売します。

『真鱈と白子・白魚の天丼』は、「真鱈」の天ぷらに、「白魚」のかき揚げなどを盛り合わせた一品です。魚へんに雪と書く名称のとおり、この時期に旬を迎える真鱈のふんわりとした身とクリーミーでとろりとした白子、それぞれの食感や味わいの違いを熱々の天ぷらでお楽しみください。白魚はかき揚げにすることで、衣はサクサク・白身はホクホクの軽い食感に仕上がっており、淡白ながら旨みあふれる味わいを存分にご堪能いただけます。人気の「海老」と「ほたて」、野菜2品も添えた食べ応えのある天丼です。

さらに、数多くの品種が存在するなかでも“海老の王様”として味に定評のある「天然車海老」が、天丼てんやに初登場。井から溢れんばかりの大きなサイズを2本贅沢に盛り付け『ザ・天然車海老天丼』としてご提供します。てんやの自信作ここにありの至極の一品です。噛めば噛むほど感じられる車海老の豊かな旨みと甘みをご堪能ください。さらに、「れんこん」や「おくら」がアクセントとして丼に彩りを添えます。

人気の肉天丼シリーズには、九州生まれ・九州育ちの銘柄鶏「華味鳥」の天ぷらと、日本食研と共同開発のオリジナル黒酢ソースが相性抜群の『黒酢ソース華味鳥天丼』が登場します。「華味鳥」は澄んだ空気と陽光、海藻・ハーブなどのエキスを加えた専用飼料で大切に育てられ、しっかりとした旨みと弾力の豊かな食感が特徴です。また、黒酢ソースは穀物酢・りんご酢・米黒酢をブレンドすることでマイルドな酸味が生まれ、隠し味の「ごま油」によって香ばしさも感じられる仕上がりです。「華味鳥」の鶏天とつくねに天丼のたれと黒酢ソースが絡み合うことで、コクと甘み、さっぱりした酸味、香ばしさをバランスよくお楽しみいただけます。

天丼てんやは、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：2019年1月10日(木)～3月6日(水) ※予定
 販売時間：各店舗の営業時間内 ※営業時間及び販売時間は店舗により異なります。(モーニングを除く)
 販売店舗：下記店舗を除く国内の「天丼てんや」全店舗

※大江戸てんやでの販売はございません。※天ぷらてんやでは販売価格が異なります。

『真鱈と白子・白魚の天丼』・・・東京競馬場店・上里SA店 ※刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店では天丼と弁当のみ販売
 『ザ・天然車海老天丼』『黒酢ソース華味鳥天丼』・・・東京競馬場店・上里SA店・刈谷ハイウェイオアシス近鉄パークハウス店・羽田空港第1ビル店・第2ビル店



＜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
 株式会社ブラップジャパン 担当 朝比奈、五味渕、野村
 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

「真鱈」と「白魚」旬の組み合わせ 『真鱈と白子・白魚の天井』

■販売期間

2019年1月10日(木)～3月6日(水) ※予定

■天ぷら素材内容

真鱈・白子・白魚のかき揚げ・海老・ほたて・れんこん・おくら

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

・真鱈と白子・白魚の天井(みそ汁付き) 980円

※+180円で天井のご飯をそば/うどんに変更できます。

※+190円で定食(ご飯大盛り無料・ほうれん草のおひたし付き)に変更できます。

・真鱈と白子・白魚の天井サービスセット(みそ汁付き) 通常価格 1,230円⇒**サービス価格 1,180円**

(真鱈と白子・白魚の天井+小そばまたは小うどん(温・冷)のセット)

<お持ち帰り限定メニュー>

・真鱈と白子・白魚の天井弁当(漬け物付き) 980円

<季節限定 単品メニュー>

・真鱈 150円 ・真鱈の白子 150円 ・白魚のかき揚げ 180円

※お持ち帰りもごさいます。



▲真鱈と白子・白魚の天井



▲真鱈と白子・白魚の天井弁当

初登場！旨みと甘みを贅沢に堪能 『ザ・天然車海老天井』

■販売期間

2019年1月10日(木)～3月6日(水) ※予定

■天ぷら素材内容

天然車海老2本・れんこん・おくら

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

・ザ・天然車海老天井(みそ汁付き) 1,380円

※+190円で定食(ご飯大盛り無料・ほうれん草のおひたし付き)に変更できます。

※お持ち帰りはできません。

・ザ・天然車海老天ぷらそば(またはうどん) 通常価格 1,560円⇒**サービス価格 1,460円**

※温・冷をお選びいただけます。

※お持ち帰りはできません。

<季節限定 単品メニュー>

・天然車海老 650円



▲ザ・天然車海老天井



▲ザ・天然車海老天ぷらそば(冷)

九州産銘柄鶏と黒酢ソースが相性抜群 『黒酢ソース華味鳥天井』

■販売期間

2019年1月10日(木)～3月6日(水) ※予定

■天ぷら素材内容

鶏天2枚・つくね・かぼちゃ・おくら

■価格 ※全て税込価格です

<店内限定メニュー>

- ・黒酢ソース華味鳥天井(半熟玉子・みそ汁付き) 740円
- ・黒酢ソース華味鳥天井(みそ汁付き) 690円
※+250円で小そばまたは小うどん(温・冷)とのセットになります。
※定食、天ぷらそば・うどんでの販売はございません。

<お持ち帰り限定メニュー>

- ・黒酢ソース華味鳥天井弁当(半熟玉子・漬け物付き) 740円
- ・黒酢ソース華味鳥天井弁当(漬け物付き) 690円

<季節限定 単品メニュー>

- ・華味鳥 鶏天 180円 ・華味鳥 つくね 150円
※お持ち帰りもごさいます。



▲黒酢ソース華味鳥天井(半熟玉子)



▲黒酢ソース華味鳥天井+小うどん(温)