



2018年9月21日
ロイヤルホールディングス株式会社

味覚の秋にぴったりの天井が9月27日(木)に登場 きのこの王様「松茸」と、ジューシーな「かき」を贅沢にWで味わう 『松茸とかきの天井』 + 『松茸オールスター天井』『かき上天井』 人気の「肉天井シリーズ」は、佐賀の銘柄鶏が登場 『ふもと赤鶏天井』

天井てんやは、9月27日(木)から季節限定メニューの『松茸とかきの天井』と、肉天井シリーズの『ふもと赤鶏天井』を販売します。

『松茸とかきの天井』は、豊かな香りと食べ応えのある食感で「きのこの王様」とも称される「松茸」と、身がふっくらとしてジューシーな旨みの特徴の広島県産「蒸しかき」の天ぷらを一挙に楽しめる、味覚の秋にぴったりの贅沢な天井です。例年2シーズンに分けて登場していた「松茸」と「かき」を、初めてひとつの丼に盛り込みました。同じく初登場の「いかと柚子のかき揚げ」と、老若男女を問わず人気の「海老」、「まいたけ」や「おくら」も丼にさらなる彩りを添えます。お好みに合わせて、『新オールスター天井』(海老・いか・ほたて・まいたけ・かぼちゃ・おくら)に松茸を2個加えた『松茸オールスター天井』や、『上天井』(海老×2・れんこん・かぼちゃ・おくら)に蒸しかきを加えた『かき上天井』もお選びいただけます。

シリーズを通じてご好評いただいている肉天井は、『ふもと赤鶏天井』が登場。「ふもと赤鶏」は、「ふもと」の名が示すように佐賀の里山育ちの銘柄鶏で、きめが細かくなめらかな肉質、しっかりとした食感とこだわりぬいた飼料から生まれる豊かな旨みの特徴です。今回の『ふもと赤鶏天井』では、その「ふもと赤鶏」を生姜しょうゆの下味に漬けてから揚げています。コリコリとした食感が人気の「なんこつ入りつくね」、「かぼちゃ」や「おくら」とともにお召し上がりください。半熟玉子や再登場のトッピング「大根おろし」とのセットもおすすめです。

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9月27日(木)～2018年11月14日(水) (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 ※天ぷらてんやでは一部価格が異なります。

『松茸とかきの天井』『松茸オールスター天井』『かき上天井』・・・東京競馬場店・海ほたるPA店・上里SA店・新千歳空港店・浅草雷門店・大府店(10/4 開店)・福島南バイパス店(10/5 開店)

『ふもと赤鶏天井』・・・東京競馬場店・海ほたるPA店・上里SA店・新千歳空港店・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・浅草雷門店・大府店(10/4 開店)・福島南バイパス店(10/5 開店)



<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

株式会社プラップジャパン 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

「松茸」と「かき」を贅沢に味わう 『松茸とかきの天井』

■販売期間

2018年9月27日(木)～2018年11月14日(水) (予定)

■天ぷら素材内容

・『松茸とかきの天井』

松茸×2・蒸しかき・海老・いかと柚子のかき揚げ・まいたけ・おくら

・『松茸オールスター天井』

(『新オールスター天井』に「松茸」天ぷらをトッピング)

松茸×2・海老・いか・ほたて・まいたけ・かぼちゃ・おくら

・『かき上天井』

(『上天井』に「蒸しかき」天ぷらをトッピング)

蒸しかき・海老×2・れんこん・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>

- ・松茸とかきの天井(みそ汁付き) 980円
- ・松茸オールスター天井(みそ汁付き) 通常価格 910円⇒サービス価格 880円 **オススメ!**
- ・かき上天井(みそ汁付き) 通常価格 870円⇒サービス価格 850円
※+180円で、各種天井のご飯を、そばまたはうどんに変更できます。
※+190円で、各種定食(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。
- ・松茸オールスター天井サービスセット サービス価格 1,030円
(松茸オールスター天井+小そばまたは小うどん(温・冷)のセット)
- ・かき上天井サービスセット サービス価格 1,000円
(かき上天井+小そばまたは小うどん(温・冷)のセット)
※サービスセットのお持ち帰りメニューはございません。
- ・選べる小鉢 各 100円
A:ほうれん草のおひたし+ポテトサラダ/B:ほうれん草のおひたし+玉子焼き

<お持ち帰り限定メニュー>

- ・松茸とかきの天井弁当(お新香付き) 980円
- ・松茸オールスター天井弁当(お新香付き) 880円
- ・かき上天井弁当(お新香付き) 850円

<季節限定 単品メニュー>

- ・蒸しかき 180円 ・松茸×2 190円 ・いかと柚子のかき揚げ 200円
※お持ち帰りもごさいます。



▲松茸とかきの天井



▲松茸オールスター天井サービスセット(小そば)



▲かき上天井弁当

佐賀の銘柄鶏、しっかりとした食感と旨みを堪能
『ふもと赤鶏天丼』

■販売期間

2018年9月27日(木)～2018年11月14日(水) (予定)

■『ふもと赤鶏天丼』天ぷら素材内容

ふもと赤鶏とり天×2・なんこつ入りつくね・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>

- ・ふもと赤鶏天丼(半熟玉子・みそ汁付き) 740円
- ・ふもと赤鶏天丼(みそ汁付き) 690円
- ・【トッピング】大根おろし 60円 **再登場!**

※定食、天ぷらそば・天ぷら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>

- ・ふもと赤鶏天丼弁当(半熟玉子・お新香付き) 740円
- ・ふもと赤鶏天丼弁当(お新香付き) 690円

<季節限定 単品メニュー>

- ・ふもと赤鶏とり天 180円 ・なんこつ入りつくね 150円
- ※お持ち帰りもごさいます。



▲ふもと赤鶏天丼(半熟玉子付)



▲ふもと赤鶏とり天