

新年の始まりを彩るてんやの早春メニュー、1月11日より！
鹿児島県産「姫甘えび」と青森県産「金目鯛」の『早春天丼』
香り&食感のよいつまみ揚げ2種の『たれづけ海鮮天丼』

天丼専門店「天丼てんや」は、新年の始まりを彩る早春キャンペーンとして、日本各地の美味しいものを集めた『早春天丼』や、人気の「たれづけシリーズ」から『たれづけ海鮮天丼』などを、2024年1月11日（木）より販売開始します。

“日本の美味しさ”をテーマに！早春キャンペーン



※画像はイメージです。

■『早春天丼』

日本各地の美味しい食材を集め、華やかな彩りに仕上げた早春にふさわしい天丼です。
鹿児島県産錦江湾のうんまか深海魚®*「姫甘えび」と水菜のかき揚げ、北海道産「肉厚帆立」、青森県産「金目鯛」など、旬を感じる食材を天ぷらにしました。
丼上に添えた山形県産の赤かぶ、「温海（あつみ）かぶ」の酢漬けもお楽しみください。

*うんまか深海魚®は、国立大学法人鹿児島大学の登録商標です。

■『たれづけ海鮮天丼』

揚げたての天ぷらを、てんや自慢の甘辛だれにたっぷりぐらせた「たれづけシリーズ」からは、昨年も大好評だった『たれづけ海鮮天丼』がリニューアルして再登場。
むきえびとまいたけを組み合わせたつまみ揚げは香り高く、いか・イタヤ貝・たまねぎのつまみ揚げは食感良く仕上げました。

【天丼てんや 早春キャンペーン 販売概要】

販売期間：2024年1月11日（木）～2024年2月中旬予定

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「天丼てんや」

<天丼てんや 早春キャンペーン 販売対象外店舗>

▼下記の店舗では販売内容が一部異なります。

新千歳空港店、羽田空港第一ターミナル店、羽田空港第二ターミナル店、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

▼下記の店舗ではキャンペーン商品の販売はございません。

上里 SA 店、富士川 SA 店、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。

<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）

担当：長田（070-1586-9323）、佐藤（070-1639-9609）、一瀬（070-3115-6995）、島村 e-mail：royalhd@ssu.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。

天井てんや 早春キャンペーン 商品概要

※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。 ※店内商品の天井はすべてみそ汁付です。

『早春天丼』 内容：姫甘えびと水菜のかき揚げ、北海道産肉厚帆立、青森県産金目鯛、なす、赤かぶ酢漬け



早春天丼 (みそ汁付)
950 円



早春天丼 サービスセット
通常セット価格 1,230 円
→サービスセット価格 1,190 円
※小そばまたは小うどんは (温・冷) 選べます。
※サービスセットのお持ち帰りはございません。



早春天丼弁当 (お新香付)
テイクアウト 950 円
デリバリー 1,280 円
※お弁当にみそ汁はつきません。

『たれづけ海鮮天丼』

内容：むきえびとまいたけのつまみ揚げ、いか・イタヤ貝・たまねぎのつまみ揚げ、広島菜(青じそ風味)



たれづけ海鮮天丼 (みそ汁付)
920 円



たれづけ海鮮天丼 サービスセット
通常セット価格 1,200 円
→サービスセット価格 1,160 円
※小そばまたは小うどんは (温・冷) 選べます。
※サービスセットのお持ち帰りはございません。



たれづけ海鮮天丼弁当 (お新香付)
テイクアウト 920 円
デリバリー 1,240 円
※お弁当にみそ汁はつきません。

『ごちそう天丼』

内容：天然大海老、活メ穴子、北海道産肉厚帆立、広島菜(青じそ風味)



ごちそう天丼 (みそ汁付)
1,280 円



ごちそう天重弁当 (お新香付)
テイクアウト 1,280 円
デリバリー 1,730 円
※お弁当にみそ汁はつきません。



早春天ぷら盛合わせ
1 人前 760 円 / 2 人前 1,500 円
内容：姫甘えびと水菜のかき揚げ、肉厚帆立、金目鯛、なす
※テイクアウト限定
※写真は 1 人前 です(4 種×各 1)

【单品】 早春を華やかに彩る天ぷら・小鉢をどうぞ！



【食材紹介】

■ 鹿児島県産錦江湾のうんまか深海魚^{きんこうわん}※「姫甘えび」^{ひめあま}

鹿児島県・桜島の目前に広がる錦江湾（きんこうわん）で漁獲されたピンク色の小さな「姫甘えび」は、濃厚な海老の香りと甘みが特徴です。

※ うんまか深海魚[®] は、国立大学法人鹿児島大学の登録商標です。



姫甘えびと水菜のかき揚げ 250 円

■ 茨城県霞ヶ浦産「白魚」

霞ヶ浦（かすみがうら）はたくさんの魚が生息する生き物の宝庫。

昔ながらの帆びき網漁で収穫されるとたての「白魚」は、無色透明できらきらと輝くことから地元漁師に「霞ヶ浦のダイヤモンド」と呼ばれ親しまれています。

味は淡白ながら甘みと程よい苦みがあり、お刺身や様々な食べ方で楽しめます。

※画像はイメージです。



白魚とほうれん草のおひたし 230 円

<参考> 食べて応援 日本の海の恵み「Good JAPAN」企画



食べて応援
日本の海の恵み

美味しい日本の水産物を使用したメニューをロイヤルグループの各ブランドで提供

ロイヤルグループでは、長年に亘り当社の食のクオリティを支えていただいている漁業関係者様の状況を踏まえ、国産食材を応援する「Good JAPAN」企画を実施しています。

ロイヤルグループ全体で日本の水産物を積極的に使用し国内消費を伸ばすことで、漁業関係者様を応援できればと考えております。

<参考リリースリンク（2023年10月5日配信）>

https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news_20231005.pdf

天井てんや「Good JAPAN」対象商品

※画像はイメージです。 ※価格は単品価格（税込み）です。

※対象商品は2024年1月11日時点の販売内容です。

 <p>鹿児島県産錦江湾 姫甘えびと水菜のかき揚げ 250円</p>	 <p>北海道産 肉厚帆立 300円</p>	 <p>青森県産 金目鯛 200円</p>	 <p>早春の おひたし 白魚と ほうれん草の 230円</p>
<p>プラス一品、天井につけ!!  食べて応援日本の海の恵み</p>			
 <p>千葉県産 生蒸し 鰹 200円</p>	 <p>鳥取県 焼港水揚げ あし 200円</p>	 <p>大分県産 はも 200円</p>	

※『青森県産金目鯛』の加工地はタイまたは日本です。