

白魚、菜の花、ほうぼう、初春の食材勢ぞろい 一足早い春をお届け「早春天井」新登場 初登場“ポテサラ天”がのった「ポテマヨ鶏天井」も販売

天井てんやは、1月9日（木）より、早春ならではの食材をふんだんに使用した「早春天井」、鶏天とてんや初登場のポテトサラダ天ぷらが楽しめる「ポテマヨ鶏天井」を販売いたします。

「早春天井」は、年明けにふさわしい早春を告げる＜白魚＞と＜菜の花＞、食べごろをむかえた旬魚＜ほうぼう＞、有明産の＜小海老（芝海老）＞を使用したつまみ揚げなど、旬の味わいを存分に楽しめる初春にぴったりの一品。旬魚＜ほうぼう＞は、淡白ながら脂がのったコクのある旨みと、締りがよく弾力のある白身魚です。定番人気の海老天も加え、添えられたカットレモンをお好みで天ぷらにしぼると、味の変化やフレッシュな味わいを存分にお楽しみいただけます。

「ポテマヨ鶏天井」は、日本の伝統調味料である塩麴に漬けることで柔らかくジューシーになった「塩麴鶏天」と、てんや初登場となる「ポテトサラダの天ぷら」を盛り合わせました。男爵イモをたっぷり使用したポテトサラダを天ぷらにすることで、ホクホクとした新食感が楽しめます。鶏天とポテトサラダのどちらにもよくあうマヨネーズを井たれの上からかけて、濃厚な味わいに仕上げた一品をこの機会にぜひご賞味下さい。

天井てんやは、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。

【「早春天井」 / 「ポテマヨ鶏天井」 概要】

販売期間：「早春天井」

1月9日（木）～2月19日（水）（予定）

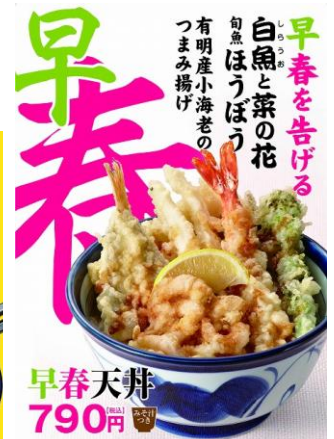
「ポテマヨ鶏天井」

1月9日（木）～3月31日（月）（予定）

販売店舗：天井てんや 133 店舗（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。



＜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 五味潤、大木、山口
TEL：03-4580-9104 / FAX：03-4580-9130 / e-mail：royalholdings@ml.prap.co.jp

「早春天井」

◆商品名：「早春天井」

（お持ち帰り商品名：「早春天井弁当」）

旬の食材である＜白魚＞、＜菜の花＞、＜ほうぼう＞に加え、有明産の＜小海老（芝海老）＞をたっぷり使用したつまみ揚げ、てんや定番人気の＜海老＞が一度に楽しめる早春限定メニュー。お好みで天ぷらにカットレモンをしぼってお召し上がり下さい。

■価格 ※全て税込価格です。

＜店内限定メニュー＞

- ・早春天井（みそ汁付き） 790 円
- ・早春天井小そばセット 990 円
- ・早春天井小うどんセット 990 円

＜お持ち帰り限定メニュー＞

- ・早春天井弁当（お新香付き） 790 円

＜季節限定 単品メニュー＞

- ・白魚天ぷら（4尾） 120 円
- ・ほうぼう天ぷら 150 円
- ・有明産小海老のつまみ揚げ 150 円
- ・菜の花天 90 円



▲早春天井



▲早春天井弁当

「ポテマヨ鶏天井」

◆商品名：「ポテマヨ鶏天井」

（お持ち帰り商品名：「ポテマヨ鶏天井弁当」）

てんや初となる「ポテトサラダの天ぷら」と、これまでもご好評いただいた「塩麹鶏天」が味わえるキャンペーン商品です。天井のたれにプラスしたマヨネーズが味のポイント。コクとまるやかさが引き立つ半熟玉子付きもオススメです。

■価格 ※全て税込価格です。

＜店内限定メニュー＞

- ・ポテマヨ鶏天井（みそ汁付き） 620 円
- ・ポテマヨ鶏天井（半熟玉子付き） 680 円

＜お持ち帰り限定メニュー＞

- ・ポテマヨ鶏天井弁当（お新香付き） 620 円
- ・ポテマヨ鶏天井弁当（半熟玉子、お新香付き） 680 円

＜季節限定 単品メニュー＞

- ・塩麹鶏天 150 円
- ・ポテサラ天 100 円
- ・ポテトサラダ小鉢 80 円 ※ポテトサラダ小鉢のお持ち帰りはございません。



▲ポテマヨ鶏天井（半熟玉子付き）



▲ポテトサラダ小鉢