

天丼てんやの秋は盛りだくさん！

秋の恵みを贅沢に詰め込んだ『^{かき}^{さん}^ま牡蠣と秋刀魚の秋天丼』

初登場の『牡蠣とごぼうの冷やしそば』、ちよい飲み『秋の生ビールセット』など
秋の期間限定メニューを 9 月 25 日（木）より販売開始！

ロイヤルグループが展開する天丼・天ぷら専門店「天丼てんや」は、播磨灘産の牡蠣や国産秋刀魚の『牡蠣と秋刀魚の秋天丼』をはじめ、まだまだ暑さの残る時期にも嬉しい“初登場”『牡蠣とごぼうの冷やしそば』や、秋の味覚をちよい飲みで楽しむ『秋の生ビールセット』、お持ち帰り限定『秋の天ぷら盛合わせ』など、期間限定メニューを 9 月 25 日（木）より販売します。



※画像はイメージです。

播磨灘産牡蠣をメインに秋を感じる食材を使用した盛りだくさんな商品をご用意！

■『牡蠣と秋刀魚の秋天丼』（画像左）

大粒で濃厚な旨みが詰まった「播磨灘産牡蠣」、脂がたっぷり乗った「国産秋刀魚」、甘みあふれる淡路島産玉ねぎに、大葉の爽やかな香りがアクセントの「淡路島産玉ねぎと大葉のつまみ揚げ」、香り高い「まいたけ」など、秋を感じる食材を贅沢に盛り込んだ豪華な一杯です。肉厚な牡蠣の食感、ふっくらジューシーな秋刀魚、玉ねぎのやさしい甘み、まいたけの芳醇な香りなど五感を通して秋の訪れをお楽しみください。

■『牡蠣とごぼうの冷やしそば』（画像中央）※店内限定商品

大粒の「播磨灘産牡蠣」と香りの良い「ごぼうと人参のかき揚げ」、定番の「海老」がのった、秋の食材を楽しみながらさっぱりいただける天丼てんやの麺シリーズ第 4 弾。季節の食材にかつお風味の特製つゆをかけてお召し上がりいただく、まだ暑さが残る時期にぴったりの商品です。

■『秋の生ビールセット』（画像右）※店内限定商品

季節の天ぷら「播磨灘産牡蠣」、「まいたけ」、「淡路島産玉ねぎと大葉のつまみ揚げ」に「塩辛」、「生ビール（中）または日本酒」がセットになったちよい飲みメニュー。天丼てんやで季節を感じながらサクッとお酒を楽しみたい方におすすめのメニューです。

※20 歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方にはアルコールは販売いたしません。

他にも「天然大海老」、「活メ一本穴子」、2 粒の「播磨灘産牡蠣」、「大葉」がのった、見た目も豪華な『秋ご馳走天丼』や、お持ち帰り限定商品として、『秋の天ぷら盛合わせ』、さらに天丼てんやで人気の「とり天」を大分県で親しまれる味わいを取り入れ、天丼てんや風に仕上げた『鶏（とり）ねぎ天丼』も同時に販売いたします。

【秋の期間限定商品 販売概要】

販売期間：2025 年 9 月 25 日（木）～2025 年 11 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井てんや

※仕入状況・販売状況により、予告なく販売を休止・または終了する場合がございます。

<販売対象外店舗>

▼下記の店舗では販売内容・価格が一部異なります。

新千歳空港店、羽田空港第 1 ターミナル店（9 月下旬～10 月末まで改装休業予定）、羽田空港第 2 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

▼下記の店舗では秋の期間限定商品の販売はございません。

上里 SA 店、富士川 SA 店、未来ダイニング 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。

【天井てんや秋の期間限定商品 注目食材のご紹介】

播磨灘産牡蠣



※産地表示は原料の産地です。

瀬戸内海東部の兵庫県播磨灘で収穫した大粒で甘みのある牡蠣は、プリッとした食感とギュッと詰まった旨味が特徴。播磨灘の栄養豊かな海域で育つ牡蠣は、短期間で身がよく肥え、濃厚なコクと旨みが特徴です。身はふっくらと柔らかく、ジューシーな口当たりで、牡蠣本来の旨味を引き立てます。蒸した牡蠣を天ぷらに仕上げることで、ぷりぷりとした食感と豊かな旨味をお楽しみいただけます。



【播磨灘産牡蠣をお楽しみいただける商品】

※画像はイメージです。

『牡蠣と秋刀魚の秋天丼』、『牡蠣と秋刀魚の秋天丼弁当』、『秋ご馳走天井』、『秋ご馳走天重弁当』

『牡蠣とごぼうの冷やしそば』、『秋の生ビールセット』 ※店内限定商品

『秋の天ぷら盛合わせ』、『お得秋の天ぷら盛合わせ』 ※お持ち帰り限定商品

天ぷら単品でもご注文いただけます。

国産秋刀魚



※産地表示は原料の産地です。天井てんやで使用する秋刀魚は国産の秋刀魚をベトナムで骨取り・開き加工しています。

秋刀魚（さんま）は 9 月、10 月頃が旬。銀色に輝く魚体が刀を連想させ、秋が旬のため、「秋刀魚」という名がつけました。オホーツク海で育ち、寒流に乗って南下する回遊魚で、南下してくる秋には脂ののりがピークとなり、味がよいといわれています。

出典：農林水産省ウェブサイト(<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1709/characterinformation.html>)



【国産秋刀魚をお楽しみいただける商品】

『牡蠣と秋刀魚の秋天丼』、『牡蠣と秋刀魚の秋天丼弁当』

※画像はイメージです。

『秋の天ぷら盛合わせ』、『お得秋の天ぷら盛合わせ』 ※お持ち帰り限定商品

天ぷら単品でもご注文いただけます。

●江戸そば御三家のひとつ「藪そば」



天井てんやでは 2025 年 2 月 13 日より、そばをより美味しく召し上がっていただくため、すべてのそばを「藪そば」に変更いたしました。

「藪そば」は、更科、砂場と並ぶ江戸そば御三家のひとつ。香りや歯ごたえ、コシのバランスがよく、そばの甘味が引き立ちます。てんやのキリッと立たせた醤油風味のめんつゆとの相性もより際立つようになり、天井や天ぷらの美味しさをより一層引き立たせます。

そばの味が濃くのごしが良い「藪そば」は、つゆに半分くらいつけるのがおすすめ。そば本来の味とつゆの香りをお楽しみください。

天井てんや 秋の期間限定 新商品概要

※産地表示は原料の産地です。 ※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。 ※お弁当にみそ汁はつきません。

『牡蠣と秋刀魚の秋天丼』

内容：播磨灘産牡蠣、国産秋刀魚、海老、まいたけ、淡路島産玉ねぎと大葉のつまみ揚げ



牡蠣と秋刀魚の秋天丼（みそ汁付）1,080 円



牡蠣と秋刀魚の秋天丼（小） 藪そばサービスセット（みそ汁付）

通常セット価格 1,380円 → サービスセット価格 1,340 円

※（小） 藪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。

お持ち帰り



牡蠣と秋刀魚の秋天丼弁当（お新香付）

お持ち帰り 1,080 円 デリバリー 1,460 円

『秋ご馳走天井』

内容：天然大海老、活メー一本穴子、播磨灘産牡蠣×2、大葉



秋ご馳走天井（みそ汁付）1,680 円



秋ご馳走天井

（小） 藪そば（小うどん）セット（みそ汁付）

セット価格 1,980 円

※（小） 藪そばまたは小うどんは（温・冷）選べます。

お持ち帰り



秋ご馳走天井重弁当（お新香付）

お持ち帰り 1,680 円 デリバリー 2,270 円

『牡蠣とごぼうの冷やしそば』

内容：播磨灘産牡蠣、海老、ごぼうと人参のかき揚げ、（1 人前）藪そば、大根おろし、おろし生姜



牡蠣とごぼうの冷やしそば 920 円

※冷うどんに替えられます。

※お持ち帰りの販売はございません。

『秋の生ビールセット』

内容：播磨灘産牡蠣、まいたけ、淡路島産玉ねぎと大葉のつまみ揚げ、塩辛、生ビール（中）



秋の生ビールセット 1,100 円

※生ビール（中）は日本酒に替えられます。

※お持ち帰りの販売はございません。

※20 歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、
および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコールは販売いたしません。

『秋の天ぷら盛合わせ』

内容：播磨灘産牡蠣、国産秋刀魚、海老、まいたけ、淡路島産玉ねぎと大葉のつまみ揚げ

お持ち帰り



お得秋の天ぷら盛合わせ 2 人前 1,840 円

秋の天ぷら盛合わせ 1 人前 930 円

※お持ち帰り限定商品です。

※写真はお得秋の天ぷら盛合わせです(5 種×各 2)

【单品】「播磨灘産牡蠣」や「国産秋刀魚」など秋のおすすめ食材をご用意。おひとつからどうぞ

※入荷状況により、販売を休止させていただく場合がございます。

秋のおすすめ！



税込 350 円



税込 250 円



税込 150 円



税込 220 円



税込 120 円

※入荷状況により、販売を休止させていただく場合がございます。

人気の「とり天」×大分県の食文化を天井てんや風に。『鶏ねぎ天井』が新登場！

天井てんやの単品天ぷらで人気のしっとりジューシーな「とり天」にマヨネーズをトッピングし、シャキッとした歯ごたえと甘みが特徴の「大分味一ねぎ」に半熟玉子を添えた『鶏（とり）ねぎ天井』。大分県では、「とり天」にさまざまな調味料と野菜を合わせて味わう食文化が根付いており、そのご当地スタイルから着想を得て生まれた商品です。甘みのあるシャキッとした歯ごたえの「大分味一ねぎ」、やさしい味わいの「とり天」、まろやかな半熟玉子、そしてマヨネーズのコクが絶妙に絡み合い、食欲をそそる味わいをお楽しみください。

『鶏（とり）ねぎ天井』

内容：とり天×3（マヨネーズがけ）、大分味一ねぎ、半熟玉子（別添）、甘酢しょうが（別添）



鶏ねぎ天井（みそ汁付）920 円



鶏ねぎ天井（小） 藪そばサービスセット（みそ汁付）

通常セット価格 1,220 円 → サービスセット価格 1,180 円

※（小）藪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。

お持ち帰り



鶏ねぎ天井弁当（お新香付）

お持ち帰り 920 円 デリバリー 1,240 円

【大分味一ねぎのご紹介】

九州大分県の北部に位置する中津市、宇佐市、国東市、杵築市で栽培されているブランド小ねぎです。シャキッとした歯ごたえと甘みや香り高い味わいがあり、天井てんやの丼たれ、マヨネーズと合わせることでさっぱりとお召し上がりいただけます。

※産地表示は原料の産地です。

【大分味一ねぎをお楽しみいただける商品】

『鶏ねぎ天井』、『鶏ねぎ天井弁当』



〈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：イーハン（080-9191-3736）、佐藤（080-4638-4751）、児玉（070-3191-4995）、一瀬

e-mail：royalhd@ssu.co.jp

※報道関係者様向けに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。