

天井てんやの冬限定メニュー 11 月 13 日（木）より販売開始

冬の食材を使用した“ごちそう感”が魅力の『蟹とふぐの冬天井』

てんやの麺シリーズ第 5 弾『小柱とやわとろ葱のかき揚げそば』や『冬の吟醸酒セット』も初登場

ロイヤルグループが展開する天井・天ぷら専門店「天井てんや」は、冬の味覚を楽しめる期間限定メニューを、2025 年 11 月 13 日（木）より販売いたします。冬の食材を使用した“ごちそう感”を楽しめる天井や、栃木県産のやわとろ葱を使ったかき揚げそば、純米吟醸酒と季節の天ぷらを楽しむちよい飲みセットなど、この冬におすすめの新商品をご用意しました。



「ずわい蟹」と「ふぐ」をメインに冬の味覚を使用した豪華な一杯！

※画像はイメージです。

■『蟹とふぐの冬天井』（画像左）

冬のおすすめ食材「ずわい蟹」と「ふぐ」を一度に味わえる贅沢な一杯。天ぷらとして揚げることで、蟹のふつくらとした身と甘み、ふぐならではの弾力のある食感と上品な旨みをお楽しみいただけます。また鮮やかな彩りと紅芯大根のほくほく食感が楽しめる「春菊と紅芯大根のかき揚げ」、定番の「海老」、「れんこん」に「はじかみ」を添え、彩り豊かで見た目も豪華な天井です。

※処理・加工をされた「ふぐ（シロサバフグ）」を仕入れ、使用します。

とろとした食感の「やわとろ葱」とイタヤ貝の「小柱」のかき揚げをてんやおすすめの藪そばとご一緒に

■『小柱とやわとろ葱のかき揚げそば』（画像中央）※店内限定商品

旨みが詰まったイタヤ貝の「小柱」と、とろとしたやわらかい食感と濃厚な甘みが特徴の栃木県産「やわとろ葱」をかき揚げにし、香りの良い国産「海苔」の天ぷらの上にのせました。冷たいお蕎麦でさっぱりと、また、うどんや温かいお蕎麦にも変更可能なので、気分に合わせてご注文いただける商品です。小皿に添えた大根おろしのさっぱりとした食感とゆずの香りも一緒にお楽しみください。

冬のちよい飲みは季節の天ぷらと純米吟醸酒で！

■『冬の吟醸酒セット』（画像右）※店内限定商品

華やかでバランスの良い香りの純米吟醸酒と冬のおすすめ食材「ずわい蟹」「春菊と紅芯大根のかき揚げ」「れんこん」に塩辛を組み合わせ、冬限定のちよい飲みセットです。天井てんやならではの揚げたて天ぷらを肴に至福のひとつときをお楽しみください。※純米吟醸酒は冷酒でのご提供となります。

※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」「活メー一本穴子」に「ふぐ」「小柱のつまみ揚げ」を加えた『冬ご馳走天井』や、「海老」2 本、「むきえびと舞茸のつまみ揚げ」「いんげん」をてんやオリジナルの甘辛だれで香ばしく仕上げた人気の「たれづけシリーズ」『たれづけ海老づくし天井』。さらに、お持ち帰り限定商品として『冬の天ぷら盛合わせ』も同時に販売いたします。

【冬の期間限定商品 販売概要】

販売期間：2025 年 11 月 13 日（木）～2026 年 1 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、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

▼下記の店舗では冬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。

【天井てんや冬の期間限定商品 おすすめ食材のご紹介】

ずわい蟹

冬の味覚を代表する食材。身はふっくらとやわらかく、上品な甘みと旨みが特徴です。天ぷらとして揚げることで蟹の甘みが衣に閉じ込められ、口に運ぶとふわっと広がる贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

【ずわい蟹をお楽しみいただける商品】

『蟹とふぐの冬天丼』、『蟹とふぐの冬天丼弁当』、

『冬の吟醸酒セット』 ※店内限定商品

『冬の天ぷら盛合わせ』、『お得冬の天ぷら盛合わせ』 ※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。



※画像はイメージです。

ふぐ

秋から冬にかけて旬を迎えるシロサバフグ。透明感のある白身はクセがなく淡泊でありながら、噛むほどに甘みと旨みが広がります。弾力ある食感と繊細な味わいを、天ぷらならではの香ばしさとともに楽しめます。※処理・加工をされた「ふぐ（シロサバフグ）」を仕入れ、使用します。

【ふぐをお楽しみいただける商品】

『蟹とふぐの冬天丼』、『蟹とふぐの冬天丼弁当』、

『冬ご馳走天丼』『冬ご馳走天重弁当』

『冬の天ぷら盛合わせ』、『お得冬の天ぷら盛合わせ』 ※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。



※画像はイメージです。

やわとろ葱（栃木県産）



全国の若手農家チーム「葱出荷組合 zero」が、有機 JAS 認定の 100%有機肥料で栽培するブランド葱。辛みが控えめで、加熱するととろけるように柔らかくなり、濃厚な甘みが口いっぱいに広がる天ぷらにぴったりの葱です。天井てんやでは栃木県産のやわとろ葱を使用します。

【やわとろ葱をお楽しみいただける商品】

『小柱とやわとろ葱のかき揚げそば』 ※店内限定商品

小柱とやわとろ葱のかき揚げとして天ぷら単品でもご注文いただけます。



葱出荷組合 zero の皆様



※画像はイメージです。

天丼てんや 冬の期間限定 新商品概要

※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。

『蟹とふぐの冬天丼』 内容：海老、ずわい蟹、ふぐ※、春菊と紅芯大根のかき揚げ、れんこん、はじかみ（2本）添え

※処理・加工をされた「ふぐ（シロサバフグ）」を仕入れ、使用します。



蟹とふぐの冬天丼（みそ汁付）1,180 円



蟹とふぐの冬天丼（小）藪そばサービスセット（みそ汁付）

通常セット価格 1,480 円 → サービスセット価格 1,440 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



蟹とふぐの冬天丼弁当（お新香付）

お持ち帰り 1,180 円 デリバリー 1,590 円

『冬ご馳走天丼』 内容：天然大海老、活メー一本穴子、ふぐ※、小柱のつまみ揚げ、はじかみ（2本）添え

※処理・加工をされた「ふぐ（シロサバフグ）」を仕入れ、使用します。



冬ご馳走天丼（みそ汁付）1,680 円



冬ご馳走天丼

（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



冬ご馳走天重弁当（お新香付）

お持ち帰り 1,680 円 デリバリー 2,270 円

『たれづけ海老づくし天井』

内容：海老×2、むきえびと舞茸のつまみ揚げ、いんげん



たれづけ海老づくし天井（みそ汁付） 950 円



たれづけ海老づくし天井

（小） 藪そばサービスセット（みそ汁付）

通常セット価格 1,250 円 → サービスセット価格 1,210 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



たれづけ海老づくし天井弁当（お新香付）

お持ち帰り 950 円 デリバリー 1,280 円

『小柱とやわとろ葱のかき揚げそば』

内容：小柱とやわとろ葱のかき揚げ、海苔天、（1 人前）藪そば、大根おろし、ゆず



小柱とやわとろ葱のかき揚げそば 920 円

※そば（温）に替えられます。

※うどん（温・冷）に替えられます。

※お持ち帰りの販売はございません。

『冬の吟醸酒セット』

内容：ずわい蟹、春菊と紅芯大根のかき揚げ、れんこん、塩辛、純米吟醸酒



冬の吟醸酒セット 1,200 円

※純米吟醸酒は冷酒でのご提供となります。

※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。

『冬得天ぷら盛合わせ』

内容：海老、ずわい蟹、ふぐ※、春菊と紅芯大根のかき揚げ、れんこん

※処理・加工をされた「ふぐ（シロサバフグ）」を仕入れ、使用します。

お持ち帰り



お得冬得天ぷら盛合わせ 2人前 1,840円

冬得天ぷら盛合わせ 1人前 930円

※お持ち帰り限定商品です。

※写真はお得冬得天ぷら盛合わせです(5種×各2)

【単品】「ずわい蟹」や「ふぐ」など冬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。

冬のおすすめ！



※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。

〈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。