

【てんや】ロイヤルグループ横断企画「Good JAPAN」 秋の味覚と北陸食材を楽しむ期間限定メニュー ～9 月 24 日（木）より販売開始～

ロイヤルグループでは、日本各地の豊かな食文化や食材の魅力を届けるグループ横断企画「Good JAPAN」を展開しています。今秋・冬は「北陸の食の魅力」をテーマに、てんや、シズラー、シェーキーズ、ロイヤルホストの各ブランドで順次、期間限定メニューを提供します。第一弾となる「てんや」では、2026 年 9 月 24 日（木）から 11 月中旬（予定）まで、秋の味覚と北陸の食材を楽しめる期間限定メニューを販売いたします。



牡蠣や秋刀魚を味わえる天丼をはじめ、北陸産食材 4 種を楽しめる天丼、福井県の郷土料理「越前おろしそば」をてんや流に仕立てた一品など、多彩なメニューを取り揃えました。また今回は、季節の味わいをより手軽に楽しんでもらえるよう、お持ち帰り限定の『秋刀魚ときすの天丼弁当』（税込 790 円）もご用意しました。さらに、店内限定で季節の天ぷらとお酒を楽しめる『秋の生ビールセット』や、石川県産「五郎島金時」を使用した『大学芋の天ぷら』もご用意。この時期ならではの味わいを、ぜひお楽しみください。

【秋の期間限定商品 販売概要】

販売期間：2026 年 9 月 24 日（木）から 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てんや

※11 月 9 日（月）は一部店舗を休業いたします。詳細はてんや公式ホームページをご確認ください。

※使用する食材の産地は、仕入状況により変更する場合がございます。

※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。



Good JAPAN

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切にし、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通して日本各地の魅力を届けるロイヤルグループの企画です。

Hospitality Restaurant

Royal Host



【てんや 秋の期間限定商品 おすすめ食材のご紹介】

※産地表示は原料の産地を表示しています。
※画像はイメージです。

鰯 (石川県産)

秋の鰯はほどよく脂がのり、上品な旨みの特徴です。天ぷらにすることで外はサクッと、中はふっくらとした食感に仕上がります。鰯本来の豊かな風味をお楽しみいただけます。



北陸3県の豊かな自然と
風土が育んだ、こだわりの
食材をご紹介します。



富山しろねぎ (富山県産)

加熱することでとろけるような柔らかさになり、ねぎ本来の豊かな甘みと風味が際立ちます。天ぷらのサクとした衣と、内側のジューシーな甘みのコントラストがクセになる美味しさです。



五郎島金時 (石川県産)

加賀野菜の一つとして知られ、甘みとホクホクとした食感が特徴です。天ぷらにすることで自然な甘みが引き立ち、秋を感じる味わいに仕上がります。



白カレイ (福井県産)

淡白でありながらも奥深い魚介の旨みを持っています。高温で揚げることで身の水分がほどよく閉じ込められ、ふんわりとやわらかな食感に。天丼の甘辛いたれとも相性抜群です。



てんや 秋の期間限定商品 概要

※画像はイメージです。※お持ち帰り商品にみそ汁は付きません。※産地表示は原料の産地を表示しています。※価格はすべて税込みです。

『牡蠣と秋刀魚の秋味天丼』

内容：牡蠣・海老・秋刀魚・さつまいもとしめじのかき揚げ・れんこん



牡蠣と秋刀魚の秋味天丼 (みそ汁付) 1,190 円

播磨灘産の牡蠣と北海道産の秋刀魚をはじめ、海老、さつまいもとしめじのかき揚げ、れんこんを盛合わせた、この時期ならではの一杯です。濃厚な旨みの牡蠣と、ふっくらとした身の秋刀魚に、さつまいものやさしい甘み、れんこんのシャキッとした食感がアクセント。秋のさまざまな美味しさを一度にお楽しみいただける天丼に仕上げました。

※北海道で漁獲した秋刀魚をベトナム・千葉県の指定工場加工しました。

セット・お持ち帰り



牡蠣と秋刀魚の秋味天丼と (小) 蕎麦サービスセット (みそ汁付) 1,500 円

※ (小) うどんに替えられます。

※ (小) 蕎麦または (小) うどんは (冷・温) 選べます。



牡蠣と秋刀魚の秋味天丼弁当 (お新香付) お持ち帰り 1,190 円 デリバリー 1,610 円

『海老と4種の北陸産天丼』

内容：五郎島金時としんじょのかき揚げ・海老・白カレイ・鰯・富山しろねぎ（1個）

※海老は国産ではございません。



海老と4種の北陸産天丼（みそ汁付） 1,290 円

石川県産の鰯と五郎島金時、富山県産の富山しろねぎ、福井県産の白カレイの4種の北陸食材に、海老を盛合わせました。五郎島金時はしんじょと合わせてかき揚げに仕立て、北陸の食材が持つさまざまな味わいや食感を一度に楽しめる天丼です。

セット・お持ち帰り



**海老と4種の北陸産天丼と
（小）数そばサービスセット（みそ汁付）** 1,600 円

※（小）うどんに替えられます。

※（小）数そばまたは（小）うどんは（冷・温）選べます。



海老と4種の北陸産天丼弁当（お新香付）
お持ち帰り 1,290 円 デリバリー 1,740 円

『てんや流 越前おろしそば』 **内容：海老・大葉・越前そば（1人前）・鰹節・大根おろし**



てんや流 越前おろしそば 890 円

福井県の郷土料理「越前おろしそば」を、てんや流にアレンジ。越前そばの特徴でもある独特な灰色と、強いコシを再現した冷たいそばに、大根おろしと鰹節を添え、海老と大葉の天ぷらを合わせました。さっぱりとした味わいと天ぷらを一緒に楽しめる一品です。

※冷・温からお選びいただけます。※お持ち帰りの販売はございません。

『秋のご馳走天丼』 **内容：天然大海老・活メ一本穴子・牡蠣・きす半身・大葉**



秋のご馳走天丼（みそ汁付）
1,690 円

天然大海老、活メ一本穴子、牡蠣、きす半身、大葉を盛合わせた、華やかな一杯です。それぞれの素材が持つ味わいや食感を、一度にご堪能いただけます。



秋のご馳走天重弁当（お新香付）
お持ち帰り 1,690 円（1個）
デリバリー 2,280 円（1個）

『ちよい飲み 秋の生ビールセット』

内容：おすすめ天ぷら盛合わせ（北海道産秋刀魚・活メ穴子切身・きす半身）・塩辛・生ビール（中）



ちよい飲み 秋の生ビールセット 1,000 円

北海道産秋刀魚、活メ穴子切身、きす半身の天ぷら盛合わせに、塩辛と生ビールを合わせたセットです。秋の味覚とともに、お仕事帰りやお食事のひとときにもお楽しみいただけます。

※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。

『石川県産 五郎島金時大学芋の天ぷら』

内容：石川県産 五郎島金時（大学芋の天ぷら）



石川県産 五郎島金時大学芋の天ぷら（3本） 280 円

石川県産の五郎島金時を使用。やさしい甘みとほくほくとした食感に、黒ごまの香ばしさがアクセントになった、デザートやおやつにもおすすめの一品です。

※お持ち帰りの販売はございません。

『秋刀魚ときすの天井弁当』 内容：秋刀魚・きす半身・れんこん・かぼちゃ・いんげん



お持ち帰り限定

秋刀魚ときすの天井弁当（お新香付） 790 円

秋刀魚をはじめ、きす半身、れんこん、かぼちゃ、いんげんを盛合わせた、秋のお持ち帰り限定天井弁当です。

「てんや」について

「てんや」は、新たなブランドコンセプト「天井・天ぷらを食べる喜びでより幅広いお客様の心を豊かに」を掲げ、地域の皆様の生活に寄り添う身近なブランドを目指しております。素材の持ち味を丁寧に引き出し、素材本来の魅力を活かした商品づくりを大切に、日本ならではの四季を感じられる旬の食材を取り入れ、季節ごとの喜びを感じていただけるメニューを展開しています。また、そばにもこだわり、「てんや」の藪そばは、香り・歯ごたえ・コシのバランスがよく、そば本来の甘みを引き立てています。

ロゴを「天井てんや」から「てんや」へと変更し、専門店としての価値を明確化するとともに、店舗デザインも和モダンな空間へ刷新を進めています。

「てんや」のリブランディングについて <https://www.tenya.co.jp/changing/>

■ロイヤルグループ店舗数：<https://www.royal-holdings.co.jp/co/group/storedata/>

■ロイヤルグループ公式 YouTube チャンネル：https://www.youtube.com/@ROYAL_Holdings



〈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） e-mail：royalhd@ssu.co.jp

担当：二宮（080-7640-0296）、齋藤（080-4653-1655）、宇野、一瀬

※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。