

## 行列が絶えない、揚げたて都度出しスタイルの天ぷら定食専門店 「天ぷら定食まきのイオンモール大阪ドームシティ店」 2025年3月11日(火)リニューアルOPEN

店舗面積を拡張し、外壁を少なくした開放的な空間にリニューアル！  
お得なセットメニュー『まきの天盛り2枚せいろ』も店舗限定で新登場！

食の感動体験を提供する株式会社トリドールホールディングス(東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 栗田 貴也)傘下の株式会社トリドールジャパン(東京都渋谷区、代表取締役社長 柏原 聡)が展開する、「天ぷら定食まきの」は、「イオンモール大阪ドームシティ」内の「天ぷら定食まきのイオンモール大阪ドームシティ店」をリニューアルし、2025年3月11日(火)にオープンします。



※画像はイメージとなります

### 《注文を受けてから天ぷらを揚げ、“一番おいしい揚げたて”をリーズナブルにご提供》

「天ぷら定食まきの」は、旬の魚介や野菜、鶏などさまざまな天ぷらを、揚げたて都度出しでご提供する天ぷら定食専門店です。お食事の進み具合をみながら、一品一品に対し丁寧な天ぷら職人たちの技術で、最高においしい天ぷらを最適なタイミングで、リーズナブルにご提供します。

この度リニューアルオープンする「天ぷら定食まきのイオンモール大阪ドームシティ店」は、2019年4月にオープン後、多くのお客さまにお越しいただき、主にランチの時間帯は行列の絶えない人気店です。この度、より多くのお客さまにご来店いただけるよう、店舗面積を拡張し、カウンター席5席、テーブル席38席、全43席に増席(リニューアル前より11席増席)。また、外壁を少なくすることでより開放的な空間へとリニューアルしました。さらに、セットメニューも新たに増やし、定食や蕎麦・うどんとのセットメニューなど、豊富なメニューをご用意しています。店舗限定の新商品『まきの天盛り2枚せいろ』(税込1,870円)は、天ぷらの盛り合わせに、せいろ蕎麦とうどんの2枚がついたボリューム満点のお得なセットで、お一人でも、ご家族でシェアしてお召上がりいただくのもおすすめです。他にも、海老天や熟とり天、舞茸天など天ぷら6品の盛り合わせがついた『まきの天ぷら定食』(税込1,320円)や、『彩り天丼』(税込1,320円)など、定番の人気商品もご用意しておりますので、ご家族やご友人同士など、みなさまのご用途に合わせてご利用ください。

また、「天ぷら定食まきの」では、それぞれの季節においしくなる旬の食材を、その時期に限定でご提供しております。この春は、春かき揚げ(白海老、桜海老、菜の花)や、新玉ねぎ天、たけのこ天など、見て、食べて、春を感じられる天ぷらをご用意しております。「イオンモール大阪ドームシティ」でのお買い物の際や、お近くにお立ち寄りの際には、「天ぷら定食まきの」へのご来店を心よりお待ちしております。

《商品一例》

※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます



『まきの天ぷら定食』税込1,320円  
(玉子天付き 税込1,485円)

看板商品。天ぷら6品(海老天・熟とり天・キス天・舞茸天・れんこん天・かぼちゃ天)と、おかわり自由のご飯、味噌汁がついた定食です。名物の熟とり天は、鶏肉を出汁と醤油にしっかり漬け込み、しっとりジューシーに仕上げています。

※ご飯のおかわり、卓上にご用意している自家製の「柚子大根」、「いかの塩辛」は無料です



『彩り天井』税込1,320円  
(玉子天付き 税込1,485円)

天ぷら6品(海老天・熟とり天・キス天・舞茸天・れんこん天・かぼちゃ天)をあつあつのご飯にのせた彩り豊かな天井です。味噌汁付き。

※ご飯の大盛り、卓上にご用意している自家製の「柚子大根」、「いかの塩辛」は無料です

＜イオンモール大阪ドームシティ店限定／新商品＞



『まきの天盛り2枚せいろ』税込1,870円  
(玉子天付き 2,035円)

天ぷら6品(海老天・熟とり天・キス天・舞茸天・れんこん天・かぼちゃ天)に、せいろ蕎麦とうどんの2枚がついたボリューム満点のお得なセット。

※卓上にご用意している自家製の「柚子大根」、「いかの塩辛」は無料です  
※蕎麦とうどんは同じ釜で茹でています

《店舗概要》



※画像はイメージとなります

店舗名	:まきのイオンモール大阪ドームシティ店
所在地	:〒550-0023 大阪府大阪市西区千代崎3-13-1 イオンモール大阪ドームシティ4F
営業時間	:10:00-21:00 ※ラストオーダー20:15
定休日	:不定休(イオンモール大阪ドームシティに準ずる)
電話番号	:06-6581-2655
席数	:全43席(カウンター席5席、テーブル席38席) ※ご予約不可となります
テイクアウト販売	:あり

《「天ぷら定食まきの」のこだわり》



【こだわり① 揚げたて都度出しスタイルでご提供】

注文を受けてから天ぷらを揚げ、一番おいしい揚げたての状態でご提供します。だから「まきの」の天ぷらは薄衣のサクサク食感で熱々。お食事の進み具合をみながら、一品一品に対し丁寧な天ぷら職人たちの技術で、最高においしい天ぷらを最適なタイミングで、リーズナブルにご提供します。



【こだわり② こだわりの旬の食材】

海の幸と山の幸でめぐる季節の豊かさを感じながら味わうことができる天ぷら。その季節ごとの旬の食材をサクサクの衣に閉じ込め、風味豊かに味わっていただきます。そして「まきの」ならではの食べ方の提案が「季節のつけだれ」。旬の天ぷらの味わいを最大限に引き立てるつけだれで、最後の一口まで愉しんでいただきたいと思います。



【こだわり③ 食感と後味が軽いサクサクの衣】

オリジナルブレンドの天粉を使い、白絞め油でカラッと揚げることで、食感と後味が軽やかなサクサクの衣に。衣の中で蒸しあげられることから“蒸し焼き料理”ともいわれる天ぷらですが、この蒸し上げる工程で食材の旨みをぎゅっと凝縮します。食材ごとに衣のまとわせ方や投入後の振り、揚げ時間にもこだわり、食材のおいしさを最大限引き出します。



【こだわり④ 国産米のご飯はおかわり自由】

「まきの」が厳選した国産米のご飯はおかわり自由。さらに、卓上にご用意している自家製の「柚子大根」と「いかの塩辛」も、ご自由にお好きなだけお召上がりいただけますので、おかずとしてもよし、天ぷらの箸休めとしてもよし、「まきの」でのお食事をより豊かに愉しんでいただけます。



【こだわり⑤ 「まきの」ならではの空間】

暖簾をくぐって一步店内に踏み込むと、「天ぷら屋」らしい和の雰囲気にもダンさをかけ合わせた、白木を基調とした店内が広がります。厨房に沿った長いカウンターでは、どの席からも揚げ場が見え、職人たちが一つ一つ丁寧に揚げる所作を目で見て、そして揚げる油の音と香りを耳と鼻で、臨場感たっぷりにお楽しみいただけます。

※写真はすべてイメージとなります

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>

＜本件に関する報道関係からの問い合わせ先＞

株式会社トリドールホールディングス ブランド戦略部

E-mail : 山下 ( karen.yamashita@toridoll.com )、久保蘭 ( haruka.kubozono@toridoll.com )

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。