

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」全国14店舗目となる  
「新宿三井ビル店」2025年4月1日(火)グランドオープン

大阪・梅田では最大2時間待ちの天ぷら定食専門店が新宿に上陸！

- ✓ オープン記念！毎日16時から営業終了まで生ビールやハイボールが半額以下に！
- ✓ 1日最大約700個も売れた『天むす』は、お花見やランチにぴったり
- ✓ 店舗限定！『タル鶏天』など3種類をご用意

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、「天ぷら定食まきの新宿三井ビル店」を2025年4月1日(火)にオープンします。これまで関西に12店舗、都内に1店舗を展開しており、新宿三井ビル店は全国14店舗目のオープンとなります。

また、オープン記念で2025年4月1日(火)から30日(水)までの期間、毎日16時から営業終了(※ラストオーダー)まで生ビールやハイボール、ほうじ茶ハイを半額以下で販売します。オープンから1ヶ月間限定のお得なキャンペーンですので、この機会にぜひご来店ください。



※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気軽に愉しめ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。

大阪の梅田店では、平日、休日問わず行列ができ、最大2時間お並びいただく(※2025年3月時点)ほど連日多くのお客さまにご来店いただいています。こういった反響から都内でのさらなる出店を待ち望むお声を多数いただき、この度、武蔵小山店に続く都内2店舗目となる新宿三井ビル店のオープンに至りました。



新宿三井ビル店は、厨房を大きく囲ったカウンター21席、テーブル18席、全39席を配置。カウンター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。メニューに関しては、看板商品の天ぷら定食だけでなく、ランチタイムには店頭でお気軽にご購入いただけるお弁当を販売します。また、梅田店では一日最大700個売れた『天むす』も販売しますので、お花見やランチにぜひご利用ください(※2025年3月時点)。天ぷらは単品でもご注文いただけるので、ディナータイムには、お酒とともにお楽しみいただくこともおすすめです。新宿三井ビル店限定で『タル鶏天』や『モッツアレラカナッペ』などお酒のおつまみにぴったりな天ぷらもご用意しています。

新宿三井ビル店の周辺は、数多くのオフィスビルや緑豊かな新宿中央公園があり、昼夜問わず多くの方が行き交うエリアです。近隣にお勤めの方はもちろんのこと、お近くにお立ち寄りの際にご家族やご友人とのお食事など、さまざまなシーンで、揚げたての天ぷらをお楽しみいただきたいと考えています。これからの季節にぴったりな春の天ぷらをご用意してみなさまのご来店を心よりお待ちしております。

《定番商品一例》

※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



『まきの天ざる蕎麦』税込1,540円

(玉子天付き 税込1,705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)と、天ざるのセット。蕎麦の風味が、天ぷらの食材の旨みをより一層引き立てます。

※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



『海老天むす』『鶏天むす』『イカ天むす』

税込各330円

天むす専用に揚げた天ぷらを使用。店内飲食での天ぷらと比べ衣を分厚くしており、冷めても食感が残るようにこだわっています。たれは2種類使用しており、ご飯にたれを混ぜ込んであるのでどこを食べてもおいしい一品です。

※テイクアウト専用です

単品天ぷら各種

税込160円～

名物の熟とり天(税込270円)をはじめ、ぷりぷりの海老天(税込250円)や、食感が楽しい舞茸天(税込160円)など約21種の天ぷらと、季節限定の天ぷらをご用意しています。

＜新宿三井ビル店限定／新商品＞



『タル鶏天』税込660円

ジューシーな鶏天に濃厚なタルタルソースが相性抜群です。

『モッツアレラカナッペ』

(大葉いくら・海苔いぶりがっこ)

税込770円

大葉といくら、海苔といぶりがっこをそれぞれモッツアレラ天に合わせました。

『ホタルイカ大葉カナッペ天』

税込385円

サクサクの大葉天の上に、大根おろしと新鮮なホタルイカを合わせた一品。

《オープン記念！何杯飲んでも生ビール、ハイボール、ほうじ茶ハイがお得に！》

オープンを記念し、2025年4月1日(火)から30日(水)までの期間、毎日16時から営業終了(※ラストオーダー)まで、『生ビール』、『陸ハイボール』、『まきのほうじ茶ハイ』を半額以下で販売します！期間中は何杯飲んでも、お得な価格でお楽しみいただけます。

ほかにも、日本酒やワイン、焼酎も各種揃えておりますので、好きなお酒と揚げたて天ぷらのマリアージュを、この機会にぜひご堪能ください。

■実施期間：2025年4月1日(火)～30日(水)  
16:00～営業終了(※ラストオーダー)まで

■実施内容：期間中、対象商品を半額以下で販売

＜対象商品＞

- ・『生ビール』 税込580円※→税込290円
- ・『陸ハイボール』 税込495円※→税込190円
- ・『まきのほうじ茶ハイ』 税込310円※→税込150円

※当社通常価格(この価格は「天ぷら定食まきの」における通常価格です。)

■対象店舗：天ぷら定食まきの新宿三井ビル店

■備考：期間中はお席のご予約は受け付けておりませんので、あらかじめご了承ください。

《店舗概要》



※画像はイメージとなります

店舗名：天ぷら定食まきの新宿三井ビル店  
 所在地：〒163-0436  
 東京都新宿区 西新宿2-1-1  
 新宿三井ビルディング B1F  
 営業時間：(平日) 11:00～22:00/ラストオーダー21:30  
 (土日祝) 11:00～20:00/ラストオーダー19:30  
 定休日：不定休  
 席数：全39席(カウンター21席、テーブル18席)  
 ※ご予約不可となります  
 テイクアウト販売：あり ※完売次第終了

《「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し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愉しみいただけます。

※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

担当：山下、久保菌 E-mail：tj-pr@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。