

# 旬の食材を使った本格的な天ぷらを楽しめる新業態 『天ぷらそば 富士 天晴』 2025年12月17日(水)オープン

## 御殿場プレミアム・アウトレット内 ヒルサイドにオープン

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO:浅野幸子)は、2025年12月17日(水)に新業態『天ぷらそば 富士 天晴』(御殿場プレミアム・アウトレット内)をオープンいたします。



このたび、富士山を望む「御殿場プレミアム・アウトレット」のヒルサイドに、旬の食材を使った本格的な揚げたての天ぷらに挽きたてのそばを合わせて楽しめる『天ぷらそば 富士 天晴』をオープンいたします。

- 天ぷらの主役となる食材は駿河湾の豊かな海の幸や箱根連山の西麓、標高50m以上の温暖湿潤な高原で育つ「箱根西麓三島野菜」など、自然の甘みや旨みが際立つ旬の食材を厳選。綿実油と太白胡麻油を合わせ、衣には国産小麦を使用し、素材本来の味わいを最大限に引き出す軽やかな衣とともに提供いたします。
- 天つゆは昆布と鰹節からとった出汁に旨みを凝縮させ、煮切り味噌と醤油を合わせました。薬味の大根おろしも静岡産を使用し、豊かな風味とみずみずしさを添えます。さらに天ぷらを引き立てる塩は素材の味を引き立てる「沖縄の塩」と静岡の自然が育んだ「天空の抹茶」を合わせた「抹茶塩」の2種をご用意。
- 提供するご飯も静岡産のお米を、味噌汁には香り豊かな静岡産あおさを使用しています。
- そばは会津産のそば粉を店内の臼で製粉して作る、「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」にこだわった香り豊かな二八そばをご賞味いただけます。
- 地元静岡で水揚げされた本鮨などの新鮮なお造りと、天ぷら九品を組み合わせた「特選コース」。こだわりの七品の食材を揚げたての天ぷらで堪能する「天ぷら御膳」、天ぷらと一緒に楽しめるそばやミニ丼などをご用意しています。
- 是非、『天ぷらそば 富士 天晴』で地域の魅力を味わいながら、揚げたての本格天ぷらをご堪能ください。

### 【店舗概要】

店舗名称	:	天ぷらそば 富士 天晴
所在地	:	静岡県御殿場市深沢1312 御殿場プレミアムアウトレット 4410区(ヒルサイド)
TEL	:	0550-84-1238
営業時間	:	12月～2月 11:00～19:00(L.O. 18:30) / 3月～11月 11:00～20:00(L.O. 19:30) ※季節等により変動あり
オープン日	:	2025年12月17日(水) 席数 : 68席

# 【お品書き 一例】

## ● 特選コース 5,500円

天ぷら	大海老二本、原木椎茸の海老詰め、いかのかき揚げ、真鯛の紫蘇巻き、穴子、茄子、蓮根、薩摩芋、三島野菜一種
お造り	静岡水揚げ 本鮪赤身、トロびんちょう、真鯛
お食事	海老のかき揚げでお食事 (天丼、天ばら、天茶からお選びいただけます) あおさの味噌汁、サラダ、漬物
甘味	本日のシャーベット



## ● 天晴コース 3,800円

天ぷら	海老二本、いかのかき揚げ、真鯛の紫蘇巻き、穴子、茄子、蓮根、原木椎茸、南瓜、三島野菜一種
お食事	海老のかき揚げでお食事 (天丼、天ばら、天茶からお選びいただけます) あおさの味噌汁、サラダ、漬物
甘味	本日のシャーベット

## ● 御膳 \*静岡米のご飯、あおさの味噌汁、漬物付き

天ぷら御膳	1,960円
海老二本、白身魚、三島野菜一種、旬菜四種	

駿河湾産 桜海老のかき揚げ御膳	1,860円
桜海老のかき揚げ、海老、三島野菜一種、旬菜三種	

駿河湾産 釜揚げしらすのかき揚げ御膳	1,760円
しらすかき揚げ、海老、三島野菜一種、旬菜三種	

季節野菜の天ぷら御膳	1,800円
三島野菜二種、旬菜六種	



駿河湾産 桜海老のかき揚げ御膳



季節野菜の天ぷら御膳



鴨南蛮



駿河湾産 桜海老の天ばらぶっかけ蕎麦

## ● 蕎麦

天ぷら蕎麦	1,860円
海老二本、白身魚、三島野菜一種、旬菜四種	

駿河湾産 桜海老のかき揚げ天蕎麦	1,760円
桜海老のかき揚げ、海老、三島野菜一種、旬菜三種	

駿河湾産 釜揚げしらすのかき揚げ天蕎麦	1,660円
しらすかき揚げ、海老、三島野菜一種、旬菜三種	

鴨南蛮	1,650円

駿河湾産 桜海老の天ばらぶっかけ蕎麦	1,580円

## ● 天丼・天重

天丼	1,830円	
海老天丼	1,950円	
穴子天丼	2,380円	
大海老天玉重	2,280円	

※価格や産地、内容など変更する場合がございます。