

天井専門店「天吉屋」 夏天井始めました 獲れたて北海道産 真ダラを使用



昨年10月、新宿西口の野村ビル内にオープンした、天井専門店『天吉屋(てんきちや)』では、夏天井をスタートします。北海道で獲れた生の真ダラと旬野菜の茄子を使用した、今の季節にぴったりな天井です。この時期の真ダラは、栄養価が高く、プリッとした食感が特徴です。その他、海老4本、イカ、インゲン、海苔、半熟玉子も載せ、とても豪勢に仕上げています。天井専門店が自信を持って提供するこの天井を、ぜひご賞味ください。

【夏季限定 天吉井】

価格： 1,000円(税込)
販売期間： 9月30日(月)まで
内容： 真ダラ、茄子、海老4本、イカ、インゲン、海苔、半熟玉子
※みそ汁、漬け物、きんぴらごぼう付き

■ 天吉屋 3つのこだわり

1. “豪快”

看板メニューの「天吉井」には、業界では珍しく、4本の海老を2本ずつ並べて揚げた「いかだ揚げ」を使用し、その他の具材も器からはみ出るほどのボリュームで、豪快と見た目の迫力にこだわります。

2. “王道”

魚河岸から直送した活きの良い食材をはじめ、油、粉、米、タレなどは、天井との相性を最重視し、徹底的に王道であることを追求しています。

3. “業界初”

名物「たまぶし」は、天ぷら、天井、天茶漬けと、一度に3つの食べ方で楽しめる、『天吉屋』の完全オリジナルメニューです。

■ 海外展開ブランド

新宿店は、海外展開することを視野に入れ、日本のパイロットショップとして位置付けています。2013年7月、台湾にアジア1号店がオープンしました。この後も、その他アジア諸国にも出店を計画し、世界に通用するグローバルブランドとして成長させていく予定です。

■ 店舗情報

店名： 天吉屋 新宿店
業態： 天井専門店
オープン日： 2012年10月5日(金)
住所： 東京都新宿区西新宿1-26-2 新宿野村ビルB2
アクセス： JR新宿駅西口から徒歩約6分、東京メトロ丸ノ内線 西新宿駅から徒歩約4分
営業時間： 月-金 11:00~21:00(L.O.) 土・祝 11:00~20:30(L.O.)
休業日： 日
席数： カウンター10席、テーブル22席(合計32席)
想定客単価： ランチ 1,000円、ディナー 1,500円



<本件に関する問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

竹原真理子

携帯 090-5800-7019 FAX 03-3379-8165

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com