

報道関係者各位

2013年12月19日
株式会社ワンダーテーブル

天井専門店「天吉屋」 新年会に最適 お一人様 3,000 円 貸切りプラン

2013年12月23日(月)より、新宿西口の野村ビル内にある、天井専門店『天吉屋(てんきちや)』では、10名様以上でご利用いただける、「お一人様 3,000 円貸切りプラン」を販売します。お料理は、自慢の天ぷらをメインに、珍味や魚料理などを提供します。ドリンクは、天ぷらに合う日本酒や焼酎が2時間飲み放題でお楽しみいただけます。リーズナブルで美味しくいただけるお得なプラン。ご友人やご同僚をお誘いあわせの上、新年のお集まりなどに、ぜひ、ご利用ください。

■ お一人様 3,000 円 貸切りプラン

お一人様 3,000 円(税込)※10名様以上
<フード>

- ・珍味 3 種盛り合わせ
- ・海藻サラダ
- ・本日の魚料理
- ・天ぷら 5 種の盛り合わせ
- ・メのうどん

<ドリンク飲み放題(2時間)>

- ・サワー:レモン、グレープフルーツ、ウーロン
- ・ビール:モルツ(中ビン)
- ・日本酒:冷 / 燗
- ・焼酎 :くろうま(麦)、黒霧島(芋)
- ・ソフトドリンク:ウーロン茶、とうもろこしのひげ茶

※ご予約を承ります。

※プランのみの利用も承ります(但し4名様以上)。

※上記写真はイメージです。

※天ぷらの内容は仕入れ状況により変更します。



■ 天吉屋

天井専門店『天吉屋(てんきちや)』は、2012年10月、海外へ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オープンしました。その後、2013年7月、台湾にアジア1号店をオープン、今年11月、2号店をオープンしました。12月には、3号店をオープンしました。今後も、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。

■ 天吉屋 3つのこだわり

1. “豪快”

看板メニューの「天吉丼」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。

■ 店舗情報

店名:	天吉屋 新宿店
業態:	天井専門店
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