

**天井専門店「天吉屋」
10月1日(火) オープン1周年記念
WEBクーポン 全品 20%OFF**



2013年10月1日(火)～11月30日(水)、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、オープン1周年を記念し、全品を20%OFFで提供します。公式ホームページに、同内容のクーポンを掲示し、利用者はそれをプリントアウトしてご利用いただけます。

『天吉屋』の看板メニューは「天吉丼」です。北海道で獲れた生の真ダラと海老4本、イカ、インゲン、茄子、海苔、半熟玉子などを載せ、とても豪勢に仕上げています。また、一度に三度の食べ方が楽しめるオリジナルメニュー「たまぶし」もおすすめです。

ぜひ、このお得な機会に、天井専門店が提供する自慢の天井をご賞味ください。

■WEBクーポンはこちら → <http://tenkichiya.com> ※見本は3ページ目参照

《メニュー》

- ・天吉丼 1,000円(税込) → **800円(税込)**
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
- ・たまぶし 1,250円(税込) → **1,000円(税込)**
真ダラと大葉の包み揚げ、イカと玉ねぎのかきあげ、海老4本、茄子、キス、インゲン、海苔
※ごはん、お出汁、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、豪快と見た目の迫りにこだわります。

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
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



天井・天まぶし
天吉屋
TEN KICHI YA

新宿野村ビル B2F
オープン1周年
おかげさまで



天吉井
1000円(税込)

海老4本、真ダラ、イカ、茄子
半熟玉子、いんげん、焼き海苔
自家製漬け物、みそ汁 付き



天まぶし 1,250円(税込)

自家製漬け物、みそ汁 付き

はじめは天つゆでさっぱりと、次に特製タレで天井として、最後に天茶漬けでさらさらと、3つの楽しみ方でどうぞ。ご飯お替わり自由です。



お食事利用の方、お会計より **20%割引**

web限定!

※他のサービスとの併用不可。

TEL.03-6302-0779

新宿区西新宿1-26-2 新宿野村ビル地下2階

最新情報はコチラ ▶

tenkichiya