



## 天井専門店「天吉屋」 弁当販売、はじめます

2013年11月26日(火)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、「天井弁当」を販売します。メインのお客様である周辺就業者から“天井を持ち帰って食べたい”という声にお応えし、販売をスタートすることになりました。「天井弁当」には、海老2本やイカ、今が旬のカボチャと茄子、かき揚げなどを載せ、とても豪華に仕上げています。しかも、お値段はリーズナブル。 オフィスやご家庭でのお食事に、ぜひ、お気軽にご利用ください。

### ■ 天井弁当

価格：550円(税込)

内容：海老2本、イカ、カボチャ、茄子、かき揚げ(人参と玉ねぎ)

※ご予約を承ります。

※出前は承っておりません。

※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する場合があります。

### ■ 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、今月11月、2号店をオープンしました。来月12月には、3号店をオープンする予定です。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](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)