

天井・天ぷら本舗 さん天

# 春夏 新グランドメニュースタート

2019年4月11日(木)

平素より天井・天ぷら本舗 さん天のご愛顧を賜り誠にありがとうございます。  
当店では4月11日(木)から、定番のグランドメニューのリニューアル、ならびに  
新商品の販売を行います。

## 【新商品】



## 天井・天ぷら本舗 さん天の新定番 海老天とじ鍋定食 880円

働く人のための鍋屋として創業した当社50年のノウハウを生かし、天井・天ぷら本舗 さん天の新定番「天鍋」が登場。

天とじ専用の特製だしを使い、天ぷらをお店で1鍋ずつ卵でとじてご提供しております。熱々の状態で食べるために「天とじ鍋」としてお召し上がりいただくのが当店流です。

熱々にこだわるため、誠に勝手ながら天鍋のお持ち帰り商品はありませんが、「海老天とじ丼 690円」としてお持ち帰りいただけます。

お昼のお弁当に、ご自宅でのご夕飯にはぜひ「天とじ丼」をお召し上がりくださいませ。

## 【地域限定メニュー】

また、天井・天ぷら本舗 さん天では従来より、かけうどん・かけそばの「出汁」は、関西中部・関東と地域性に合わせた味に変えてそれぞれご提供しております。

この春より、各エリアそれぞれのトレンド・ニーズに応えるため、「天井・天ぷら」もメニューを分けて販売致します。

『関西中部地区』では「ベーコンチーズかき揚げ天井」、「関東地区」では「かき揚げ天井」「活〆真穴子の天井」を限定メニューとして販売致します。ぜひ、それぞれの味をお楽しみください。



### 関西・中部地区限定

「ベーコンチーズかき揚げ天井 650円」



### 関東地区限定

「かき揚げ天井 690円」

また、天ぷらと相性のよい麺商品のラインナップを拡充致しました。

「大根おろし」を使った、これからの暖かい時期にぴったりの爽やかな冷やし麺です。

「大根おろし」は新鮮な大根を仕入れ、店内にて丁寧に仕込んでご提供しております。



「海老天おろしそば・うどん 620円」



「ちく玉舞茸おろしうどん・そば 620円」

※関東地区は白ねぎにて提供しております。

※「うどん」「そば」は同じ調理器具でゆがいております。

## 【リニューアル】

従来よりご好評いただいております海老天丼は、ナスの天ぷらを加え450円に。そして、390円(税込)という当店の最安価格の商品として「39天丼」を新たに加えました。また、その他一部商品も内容を見直しをさせていただいております。



サンキュー  
「39天丼 390円」

海老・イトヨリ鯛・レンコン  
カボチャ・オクラ・海苔

海老・白身魚など、天丼・天ぷら本舗さん天  
人気の食材を一つの丼に詰め込みました。



「海老天丼 450円」

海老2尾・レンコン・カボチャ  
オクラ・ナス

海老2尾と、彩り豊かな4種の野菜を  
楽しめる丼です。

昨今、人件費、原料価格、資材価格が上昇を続けております。当社では、これらコストの吸収のため、原価低減や生産性向上、物流効率の改善、経費削減などに尽力してまいりました。

しかしながらこの状況は今後も継続することが見込まれることから、自助努力のみでコストの上昇を吸収することは困難を極めております。

一方、「390円の天丼」商品は、お客様から根強くご支持いただいております。このような状況の中、内容を変えながらも、390円の最安価格維持に努める方針と致しました。

これからも皆様のご期待に応えながら、お客様に安心・安全な商品をお届けしていくため、一層の努力をして参りますので、引き続き皆様のご支援を宜しくお願い申し上げます。

メニューページ：<https://sato-res.com/santen/menu/>

