

天井・天ぷら本舗 さん天

# 秋冬 新メニューがスタート

2019年 10月 1日(火)

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10月1日(火)から、定番のグランドメニューのリニューアル、ならびに  
期間限定商品を2種類販売致します。

## 【新商品 天ぷら屋の唐揚げ】



鶏唐 × 鶏天井  
510円(店内・税込)

鶏唐 × 鶏天定食  
700円(店内・税込)

この10月1日より、新たに『天ぷら屋の唐揚げ』がスタートし、天井・天ぷら本舗さん天でのお食事にさらにバラエティが増えました。

さん天の「唐揚げ」は、若鶏のもも肉を使用し、まろやかなコクのある

「天井たれ」と、隠し味に柚子の風味を加えた特製の唐揚げです。キャノーラ油100%でカラッと揚げました。

盛合せ(6個 390円)や、天井、定食にてお召し上がりいただけます。

当店のお薦めは、人気の「鶏天」と一緒にお楽しみいただける「鶏唐×鶏天井」と「鶏唐×鶏天定食」です。鶏天は、たれに漬け込んだやわらかな胸肉を使用しており、唐揚げとの違いを食べ比べていただけます。

【期間限定メニュー クワトロシュリンプフェア 10/1~12/11予定】



クワトロシュリンプ天丼  
750円(店内・税込)



クワトロシュリンプ天ぷら定食  
940円(店内・税込)

クワトロシュリンプ天丼は、4種の海老を楽しめる海老づくしの丼です。

「ソフトシェルシュリンプ」は頭まで食べられる殻付き海老。香ばしさがあり、海老の旨み全てを堪能できます。

「海老とさつま芋のかき揚げ」では、フリットとした小海老と、ほくほくのさつま芋をかき揚げにしました。

そして、サクサクの衣につつまれたふわふわの「海老つみれ」にさん天自慢の定番の「海老天」。風味や食感の異なる4種の海老を揃えました。

丼でも定食でも、好きなお召上がり方で、贅沢な食べ比べをお楽しみください。

【期間限定メニュー 秋鮭フェア 10/1~11/6 予定】



秋鮭と帆立の天丼  
690円(店内・税込)



秋鮭と帆立の天ぷら定食  
880円(店内・税込)

「秋鮭と帆立の天丼」は、食欲の秋にぴったりの、バラエティ豊かな天ぷらを集めた彩り豊かな天丼です。内容は、秋鮭・帆立・海老・姫長芋・もみじ麩・カボチャ・レンコン・オクラと8種類。脂ののった秋鮭や噛むほどに旨味広がる帆立、ほくほくとした食感と素朴な旨みの姫長芋など、旬の美味しさをお楽しみいただけます。それぞれ単品販売をご用意しておりますので、お好きな天丼にのせてアレンジするのもおすすめです。

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



※価格は税込表記です。  
※店内商品には10%、お持ち帰り商品には8%の消費税が適用されます。