



2023.06.16

【天井・天ぷら本舗 さん天】
鳴海店
リニューアルオープンのご案内



平素よりご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

このたび、長らく改装しておりました、

愛知県の「天井・天ぷら本舗 さん天 鳴海店」がリニューアルオープン致します。

皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

- 開店日 6月22日(木) リニューアルオープン！
- 営業時間 10:30～24:00 (ラストオーダー 30分前)
- 住所 愛知県名古屋市緑区鳴海町向田286
- 電話 052-626-1522

[店舗詳細情報はこちら](#)



天井
天ぷら
天井・天ぷら本舗
さん天

天井天ぷら本舗 さん天 **鳴海店**

6/22(木) リニューアル

OPEN

リニューアルオープン記念!!
数量限定で
コロモンキーホルダー
プレゼント!!

天井こそが身近などんぶり。自分好みの天井を食べよう!

店内商品の一部となります。
お持ち帰りメニューもございます。

① お好きな天井に「天ぷら増し」ができます。

【元祖】天井	とり海老天井	野菜ってこんなに美味しい! 野菜天井	とろ〜り玉子と鶏 ちく玉鶏天井	旬の食材を天ぷらに! 季節フェア
【元祖】天井 ・海老・アツタ ・野菜3個・のり 430円	とり海老天井 ・海老・鶏天2個 ・野菜3個 490円	野菜天井 ・野菜6個 450円	ちく玉鶏天井 ・鶏天・たまご ・ちくわ・野菜3個 520円	かわりダネの天井ノ イベントフェア ※時季により 内容は異なります。 2ヶ月に 1回程度 更新!
【元祖】天井 海老マシ ・海老2尾・アツタ ・野菜3個・のり 530円 (50円お増し)	とり海老天井 海老マシ ・海老2尾・鶏天2個 ・野菜3個 590円 (50円お増し)	野菜天井 海老マシ ・海老・鶏天 ・野菜6個 550円 (50円お増し)	ちく玉鶏天井 海老マシ ・海老・鶏天・たまご ・ちくわ・野菜3個 620円 (50円お増し)	
【元祖】天井 海老とりマシ ・海老2尾・アツタ・鶏天 ・野菜3個・のり 610円 (80円お増し)	とり海老天井 海老とりマシ ・海老2尾・鶏天3個 ・野菜3個 670円 (80円お増し)	野菜天井 海老とりマシ ・海老・鶏天 ・野菜6個 630円 (80円お増し)	ちく玉鶏天井 海老とりマシ ・海老・鶏天2個・たまご ・ちくわ・野菜3個 700円 (80円お増し)	
【元祖】天井 あたまの倍盛 ・海老6尾・アツタ2個 ・野菜6個・のり2枚 750円 (+天ぷら2個)	とり海老天井 あたまの倍盛 ・海老2尾・鶏天4個 ・野菜6個 870円 (+天ぷら2個)	野菜天井 あたまの倍盛 ・野菜12個 790円 (+天ぷら2個)	ちく玉鶏天井 あたまの倍盛 ・鶏天2個・たまご2個 ・ちくわ2本・野菜6個 930円 (+天ぷら2個)	
肉×天ぷら 牛すき天井 ・牛すき・鶏天 ・野菜3個・鶏魚玉子 720円 各欄「マシ」を記載。 詳しくはホームページをご覧ください。	肉×天ぷら 豚角煮天井 ・豚角煮・鶏天 ・野菜2個・のり 620円 各欄「マシ」を記載。 詳しくはホームページをご覧ください。	肉×天ぷら 鶏唐×鶏天井 ・鶏唐唐揚3個・鶏天2個 ・野菜3個 520円 各欄「マシ」を記載。 詳しくはホームページをご覧ください。	肉×天ぷら グランドスラム天井 ・海老・鶏天・たまご・ちくわ ・いり・野菜4個 750円 各欄「マシ」を記載。 詳しくはホームページをご覧ください。	

※食べられない食材がある場合は従業員にお伝えください。注文商品から抜かさせていただきます。また、食材の変更はできませんのでご了承ください。

② 天ぷら単品やおろしなどを追加できます!

※掲載メニューは一例です。
詳しくはホームページをご覧ください。

たまご天 150円	海老天 150円	いか天 110円	舞茸天 110円	温泉たまご 110円
---------------------	--------------------	--------------------	--------------------	----------------------

③ 麺やみそ汁などとセットでとてもお得に!

※掲載メニューは一例です。
詳しくはホームページをご覧ください。

<input type="radio"/> ミニ麺セットなら +各190円	<input type="radio"/> 普通麺セットなら +各300円	<input type="radio"/> みそ汁セットなら +各100円
ミニざる そば/うどん	温そば/うどん	中華そば
焼バラのりのみそ汁		

天井・天ぷら本舗 さん天

鳴海店 専用

☑️ お店“チェック”

お待たせいたしました。6/22にリニューアルオープンします。
よりスピーディに、より自由度の高いセルフサービスのお店として生まれ変わりました。



当店のご利用方法のご案内

1. 券売機でご注文ください。
2. 食券を持って好きな席でお待ちください。
3. 食券番号がモニターに表示されましたら **商品お渡し口**までお越しください。
4. セルフラバーでお好みの物をご自由にどうぞ。
5. お食事後は食器を **返却口**までお持ちください。



☑️ **大きなサインージ**
当店のこだわりを！
初めてのお客様にも安心。

☑️ **お渡し口**
ご注文の商品は
出来上がり次第ここに。

☑️ **オープンキッチン**
このスペースで、天ぷらを
揚げています。



☑️ **セルフラバースペース**
テザータンポ、たれ・天つゆ、
大根おろしなどをご自由に！

☑️ **券売機スペース**
入ってスクのところは2台設置。
分からないときはスタッフまで。



☑️ **客席：おすすめ**
お一人様でもゆったりできる
一番奥にある客席です。



☑️ **客席：大テーブル**
大人数のお客様にも対応。
お店の真ん中にあります。



☑️ **客席：ボックス**
グループ様でのんびり天井を。
ご家族様にもぴったり！

天井・天ぷら本舗 さん天 鳴海店

名古屋市緑区
鳴海町向田286

【連絡先】
052-626-1522

【営業時間】
10:30~24:00
(ラストオーダー23:30)

【駐車場】
24台完備



オトクな公式「アプリクーポン」「アプリ特典」があります！ぜひご登録ください！

天井・天ぷら本舗 さん天 公式アプリ



Instagram



Twitter



YouTube



LINE公式アカウント

