



天ぷらの天喜代、催事で「牛ステーキ天丼」「大海老天丼」を販売

日本橋三越本店の“世界に誇る日本食フェア”に出店

東京都近郊で本格江戸前鮓を提供する旭鮓総本店株式会社（本社：東京都世田谷区赤堤4-40-8、代表取締役：丹羽 豊）が運営する『天ぷら 天喜代（てんきよ）』は、4月4日（水）から4月10日（火）まで、日本橋三越本店 本館地下1階フードコレクションで開催される“世界に誇る日本食フェア”に出店します。

こだわりの新鮮な旬の食材を生かした、この期間だけの限定メニューを提供

話題の味を紹介する食のイベントスペース「フードコレクション」。このたび天喜代は、同スペースで開催される“世界に誇る日本食フェア”において、この期間限定で「牛ステーキ天丼」「盛り合わせ天丼」「大海老天丼」から、お手頃なお値段の「とり天」「ランチ天丼」などを販売します。

この機会に、天喜代がこだわる“厳選・新鮮・旬素材”を紅花ブレンドの油で揚げた、さっぱり、サクサクの天ぷらをお弁当でお楽しみください。

【牛ステーキ天丼】 価格：1,500 円（税抜）



【盛合せ天丼】 価格：1,000 円（税抜）



【大海老天丼】 価格：1,300 円（税抜）



【のどぐろ入り大江戸天丼】 価格：1,500 円（税抜）

【とり天】 価格：500 円（税抜）

【ランチ天丼】 価格：700 円（税抜）

『天ぷら 天喜代（てんきよ）』について

旭鮨総本店が手掛ける天ぷらの専門店『天喜代』は、鮨屋で培った目利きの仕入れによるネタの良さが強みです。現在は東京駅グランルーフ店、中野店、相模大野店、藤沢小田急店を展開。東京駅グランルーフ店ではたびたびメディアに取り上げられる名物「大江戸天丼」や季節感のある定食、夜はお好み天ぷらや串天ぷらをご用意。また、人気のはまぐりや平貝、ホッキ貝、はもなど他ではあまり味わえないネタもお楽しみいただけます。

■店舗情報ページ：<http://asahizushi.com/shoplist/>

旭鮨総本店について

旭鮨総本店株式会社は、昭和二年、東京は京王線下高井戸に「旭家」を創業してから、お客様においしい鮨を通じて喜びを与えられるよう、ただひたすらに“本物の江戸前鮨”をつくる技術を磨き上げることに専念し、平成 29 年 2 月には 90 周年を迎えました。

現在では、本格江戸前鮨の『旭鮨総本店』を中心に天ぷら『天喜代』など日本料理店を東京都内から埼玉、神奈川に店舗を展開。伝統の継承と、鮨の道への尽きることのない探究心を持ち続け、お客様に質の高い料理とサービスを提供するため、板前の技を磨き、日本文化ともいえる技術の継承に日々努めています。

■旭鮨総本店ホームページ：<http://www.asahizushi.com/>

【本リリースに関する報道関係者様のお問合せ】

旭鮨総本店株式会社 広報担当：久保田

■TEL：090-3401-9377 ■メール：h-kubota@lightpublicity.co.jp