

## 東京駅でしか食べられない、『のどぐろ入り大江戸天丼』を販売

### 天ぷらの天喜代、東京駅・グランスタに期間限定で出店

東京都近郊で本格江戸前鮨を提供する旭鮨総本店株式会社（本社：東京都世田谷区赤堤4-40-8、代表取締役：丹羽 豊）が手掛ける『天ぷら 天喜代（てんきよ）』は、4月23日（月）から5月13日（日）まで、東京駅 GRANSTA（グランスタ）地下1階の催事スペースに出店し、のどぐろやカニを贅沢に使った東京駅限定の『大江戸天丼』などを販売します。行楽のシーズンを迎え、この機会に職人の技と鮨屋で培った目利きによるネタの良さを、お気軽に楽しめます。



### 2週間で 5,000 食以上を販売。新鮮な旬の食材を生かした自慢の天丼

東京駅のグランスタは、店内厨房で作ったできたての弁当・惣菜や、こだわりのスイーツなど、90のショップが揃う改札内最大のショッピングスポットです。天喜代は、過去同スペースにおいて、2週間で5,000食を超える天丼の販売実績を誇り、ふたたび期間限定で豪華な『のどぐろ入り大江戸天丼』をはじめ、『盛り合わせ天丼』『大海老天丼』を提供。また、海老天巻きや白海老、白身魚など単品の天ぷらを、サイドメニュー・お酒のおつまみ、お惣菜として用意しています。

天喜代こだわりの“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ご堪能ください。

■ GRANSTA（グランスタ）のご案内：<http://www.tokyoinfo.com/shop/mall/gransta/>

## おすすめメニューのご紹介

### 【天丼】

【のどぐろ入り大江戸天丼】 價格：1,600 円（税込）



【盛り合わせ天丼】 價格：1,000 円（税込）



【大海老天丼】 価格：1,400 円（税込）



【天ぷら単品】

【海老天巻き】 価格：700 円（税込）

【芝海老から揚げ】 価格：600 円（税込）

【白海老から揚げ】 価格：600 円（税込）

【白魚から揚げ】 価格：600 円（税込）

【桜えびつまみ揚げ】 価格：600 円（税込）

『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珍しいネタもお召し上がりいただけます。

- 天喜代の店舗情報ページ：<http://asahizushi.com/shoplist/>
- 天喜代 東京駅グランルーフ店（ぐるなび）：<https://r.gnavi.co.jp/fw9zynah0000/>

## 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/>

※仕入れの状況などにより、内容が一部変更となる可能性があります。

### 【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](mailto:h-kubota@lightpublicity.co.jp)