



「天ぷら 天喜代」東京駅グランルーフ店、穴子や海老がそびえ立つ

名物メニュー『夏の大江戸天井』を期間限定で提供

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）』の東京駅グランルーフ店では、本日より8月31日までの期間限定メニューとして、今や同店の名物として多くのお客様に知られ、旬の素材を贅沢に使った『夏の大江戸天井』を1,800円（税込）で提供します。



旬の食材を生かした味もボリュームもご満足いただける、話題の天丼

「大江戸天丼」は、季節に併せた食材を年間 5 季節にわけた日本独特の旬に合わせた名物天丼です。『夏の大江戸天丼』は、名物のそびえ立 1 本穴子と定番の海老、夏が旬のはも、トマト、とうもろこしを加えた海と山からの食材を“国産たまり醤油を使った自家製の丼たれ”で提供。見た目だけでなく味もボリュームもご堪能いただける天丼です。

東京駅のグランルーフは、帆を模した屋根が特徴的な東京駅八重洲口の新たなランドマーク。レストランやカフェを中心に魅力的な店舗が集まるエリアです。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お楽しみください。

『天ぷら 天喜代』 東京駅グランルーフ店について

旭鰯総本店が手掛ける天ぷらの専門店『天喜代』は、鰯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のほか、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、夜はお好み天ぷらもご用意。希少な日本酒や季節限定酒とともに、人気のふぐ白子やうにの磯部揚げ、天然はまぐりなどほかではあまり味わえない珍しいネタも盛り合わせや単品でお召し上がりいただけます。

電話 : 03-6269-9926（予約可）

所在 : 東京都千代田区丸の内 1-9-1 グランルーフ B1F

アクセス : JR 東京駅徒歩 3 分/地下鉄丸ノ内線東京駅徒歩 5 分

営業時間 : 月～日 ランチ/11:00～15:00 ディナー/15:00～23:00 L.O.22:00（無休）

■天喜代 東京駅グランルーフ店（ぐるなび） : <https://r.gnavi.co.jp/fw9zynah0000/>

■東京駅グランルーフ（GRANROOF）のご案内 : <http://www.tokyoinfo.com/shop/mall/granroof/>



旭鮎総本店について

旭鮎総本店株式会社は、昭和二年、東京は京王線下高井戸に「旭家」を創業してから、お客様においしい鮎を通じて喜びを与えられるよう、ただひたすらに“本物の江戸前鮎”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、本格江戸前鮎の『旭鮎総本店』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、鮎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。

■旭鮎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】

旭鮎総本店株式会社 広報担当：久保田

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