

## 京都で販売後 5 日で売り切れた『天壇おうち焼肉』が 10 月 5 日(月)より東京に初進出 最大486通りの盛合せが作れるセットとベーシックセットのプラン計 3 種を提供

～併せて『天壇焼肉弁当』を最大500円引きの特別価格で提供～

1965年の創業以来「お出汁で食べる京都焼肉」を提供する『焼肉の名門 天壇』(運営:株式会社晃商、代表取締役社長 新井義淳)は、『天壇おうち焼肉 TOKYO ベーシックセット』、『天壇おうち焼肉 TOKYO プレミアムベーシックセット』と 8 種のお肉パックの中から組合せ次第で 486 通りのオリジナル盛合せが楽しめる単品メニュー『天壇おうち焼肉 TOKYO コンビネーション』を 10 月 5 日(木)より販売します。本商品は、今年の 4 月に京都で販売を開始し、初回予定数が 5 日で売り切れた『天壇おうち焼肉セット』を東京 2 店舗用に改良したりリニューアル商品です。

また、夏季に店頭販売を休止していた『天壇焼肉弁当』3種を通常価格から最大500円引きとなる期間限定特別価格にて 2021 年 1 月 31 日(日)まで販売します。



### 京都で人気の『天壇おうち焼肉』が豪華になって東京に初進出

新型コロナウイルス感染拡大防止に伴う外出自粛で外食の機会が減っている方へご自宅でも『天壇の京都焼肉』を楽しんで頂きたいとの思いから、4 月に京都で期間限定販売した『天壇おうち焼肉セット』は、販売開始 5 日で初回予定数が売り切れるほど好評でした。その後、夏季は食中毒予防の観点から販売を休止していましたが、関西の店舗の販売再開に合わせ東京 2 店舗の顧客ニーズに合わせ、肉質をグレードアップした、東京限定メニュー『天壇おうち焼肉 TOKYO』2 種を 10 月 5 日(月)より販売します。

開発にあたり、顧客ニーズに合わせ、定番メニューを中心に構成された『天壇おうち焼肉 TOKYO ベーシックセット』と肉質をグレードアップした『天壇おうち焼肉 TOKYO プレミアムベーシックセット』。そして、8 パックより 2 パックからお好きな数だけカスタマイズして自分好みの盛合せを作れる『天壇おうち焼肉 TOKYO コンビネーション』の 3 プランを用意しました。利用人数や用途に合わせて最大 486 通り\*の組み合わせを楽しめます。

角形で重箱サイズの容器は、冷蔵庫で保存しやすい形状にしました。箱は分解でき、かさばらず、簡単に捨てられます。

たれ焼きのお肉には部位専用の自家製もみだれと天壇の「お出汁のようなつけたれ」を付属し、ご自宅でも手軽に天壇の京都焼肉を味わえます。\*2パックから4パックまでのご注文での想定数。4パック以上の注文も可能。

## 【天壇おうち焼肉 TOKYO 販売概要】

### 【ベーシックセット】



【天壇おうち焼肉 TOKYO ベーシックセット】 3～4 人前

■メニュー内容:天壇ロース/ロース/上タン/イチボ/上カルビ/カルビ/中落カルビ/上ミノ/テッチャン/焼野菜/白菜キムチ

天壇の「お出汁のようなつけたれ」と部位ごとに異なる「自家製のもみだれ」付

■販売価格:15,000 円(税込) ※追加:1 パックにつき 4,250 円(税込)



【天壇おうち焼肉 TOKYO プレミアムベーシックセット】 3～4 人前

■メニュー内容:極上ロース/厚切極上ロース/和牛ロース/極上カルビ/特上カルビ/和牛サンカク/厚切ヘレ/ミスジ/厚切タン/上タン/焼野菜/白菜キムチ

天壇の「お出汁のようなつけたれ」と部位ごとに異なる「自家製のもみだれ」付

■販売価格:23,000 円(税込) ※追加:1 パックにつき 6,250 円(税込)

### 【コンビネーション】

以下の(1)～(8)の中から組み合わせて 2 箱から購入が可能。

組み合わせ次第で 486 通り\*の組み合わせが可能。

\*8 種の中から 2～4 パックまでを選んだ場合を想定。

※4 パック以上も購入が可能。

### 【天壇おうち焼肉 コンビネーション TOKYO】

#### ■メニュー内容

- (1)ロースパック : 天壇ロース/ロース/焼野菜
- (2)カルビパック : 上カルビ/カルビ/中落カルビ/焼野菜
- (3)塩焼きパック : 上タン/イチボ/焼野菜
- (4)ホルモンパック : 上ミノ/テッチャン/焼野菜
- (5)極タレロースパック : 極上ロース/ミスジ/焼野菜
- (6)極タレカルビパック : 極上カルビ/特上カルビ/厚切極上ロース/焼野菜
- (7)極塩パック : 上タン/厚切タン/厚切ヘレ/焼野菜
- (8)極タレ和牛パック : 和牛ロース/和牛カルビ/焼野菜

#### ■販売価格

(1)～(4) : 1パック 4,250 円(税込)

(5)～(8) : 1パック 6,250 円(税込)

■販売期間 2020 年 10 月 1 日(木)～2021 年 5 月 31 日(月)迄

歌舞伎役者の楽屋弁当をもとに作られた『天壇焼肉弁当』を期間限定特別価格にて販売



歌舞伎役者の楽屋弁当をもとに作られた『天壇焼肉弁当』は「天壇和牛ロース弁当」、「天壇和牛カルビ弁当」、「天壇和牛ロース・カルビ弁当」の3種のラインナップを用意し、お肉は店頭で提供している部位を使用します。副菜には自家製の「紀州南高梅キムチ」と「胡瓜キムチ」、「大根ナムル」を採用し、ご飯の上にはチャプチェを敷き詰めたボリューム満点の一品です。全ての弁当に天壇の「お出汁のようなつけたれ」をジュレ状にしたものをつけて提供するのが特徴のひとつ。お好みでお肉にかけることであっさりとした味の変化を楽しめる焼肉弁当です。

夏季期間(6月8日～9月30日)は店頭販売を休止していましたが、10月1日(木)の販売再開にあたり、より多くの方にご利用頂くため通常価格から最大500円引きとなる期間限定特別価格にて2020年1月31日(日)まで販売しております。

## 【天壇焼肉弁当 販売概要】

### ■メニュー内容・販売価格

・天壇和牛ロース弁当 1,600円(税込) ※通常価格 2,000円(税込)  
看板メニュー「ロース」を天壇秘伝のもみタレで焼き上げた一品。

・天壇和牛カルビ弁当 2,000円(税込) ※通常価格 2,500円(税込)  
上質な和牛のサンカクバラを専用のタレで焼き上げた一品。

・天壇和牛ロース・カルビ弁当 2,000円(税込) ※通常価格 2,500円(税込)  
和牛ロースと和牛カルビ両方を楽しめるコンビネーション弁当。



▲天壇和牛ロース・カルビ弁当

■販売期間:2020年10月1日(木)～2021年1月31日(日)迄を予定。

※期間限定特別価格の販売は2021年1月31日(日)迄

### ■取り扱い店舗

#### [天壇銀座店]

2009年に開店した、焼肉の名門 天壇 関東初出店店舗です。ビルの10階にある解放感のある店内からは、向かいの歌舞伎座はもちろん、銀座4丁目方向も見渡せる眺望が広がっており、デートや接待にもおすすめです。



住所:東京都中央区銀座 5-13-19 デュープレックス銀座タワー5/13 10F

電話番号:(03)5551-1129

営業時間:ランチ 11:30～15:00(LO 14:30)

ディナー 17:30～23:30(LO 23:00)

定休日:なし

アクセス:東京メトロ日比谷線・都営浅草線「東銀座駅」徒歩1分

## 【天壇赤坂店】

2013 年にオープンした赤坂店は赤坂一ツ木通りに面したビルの2階にございます。店内は京都をイメージした個室やVIP個室などをご用意しており、カウンター席以外は全て個室のプライベート空間となっております。



住所：東京都港区赤坂 4 丁目 3-6 A-FLAG 赤坂 2F

電話番号：(03)5575-5129

営業時間：ランチ 11:30～15:00(LO 14:30)

ディナー 17:30～23:30(LO 23:00)

定休日：なし

アクセス：東京メトロ千代田線「赤坂駅」1 番出口徒歩 2 分

東京メトロ丸の内線・銀座線「赤坂見附駅」10 番出口徒歩 5 分

## 【予約・注文方法】

電話・店頭にて予約受付。当日ご来店時の販売も可能。

受渡し時間は店舗営業時間内。

※当日の注文の場合、仕入れの都合上売り切れの可能性あり。

※20 個以上注文する場合は店舗へ事前に問い合わせ要。

## 【焼肉の名門 天壇のご紹介】

【創業】1965 年 1 月 [ 2020 年、焼肉の名門 天壇はおかげさまで創業 55 周年。 ]

【特徴】創業地は京都の祇園。京都は 1 人あたりの牛肉消費量が日本一になる年もあるほど\*1 牛肉大好きな街。食肉文化の発展しているそんな京都で、天壇は長らく認知度の高い地元の焼肉レストランとしてご愛顧いただいてきました。その秘密は上質な牛肉と秘伝のタレ。天壇の「つけタレ」は、牛骨スープをベースとした黄金色に透き通ったお出汁のような味わいでさっぱりしていてコクがあり、肉の旨みを引き立たせます。

京都では「洗いタレ」と呼ばれるタレを提供する焼肉店が多くありますが、天壇はその京都焼肉の原点として、創業以来変わらぬ味を提供し続けています。\*1 総務省統計局 家計調査(平成 27 年(2015 年)～29 年(2017 年)平均)より

## 【店舗一覧 天壇グループ 全10 店舗】

### 1)「焼肉の名門 天壇」8 店舗

京都：祇園本店・西院店・桂五条店・The Dining 山科店・北山店

滋賀：草津店 / 東京：銀座店・赤坂店

### 2)「焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ」2 店舗

京都：竹田店・宇治小倉店

URL <https://www.tendan.co.jp/>



▲京都 祇園本店

運営会社 株式会社 晃商

本社所在地 京都市東山区宮川筋 1 丁目 221

代表者 代表取締役社長 新井 義淳

資本金 3,000 万円

## ご取材に関するお問い合わせ先

「焼肉の名門 天壇」広報 (株晃商 内) 担当：日谷(ヒダニ)

TEL:075-531-1120(直通) MOB:080-7208-8622 MAIL:hidani@k-kosho.co.jp