



定番から“萌え断”まで30種類以上、天ぷらをアテにワインを 京都・四条に創作天ぷら酒場「てんぷう」7月28日(木)オープン 若い女性をターゲットに、カジュアルでお洒落な映える“ネオ天ぷら”提案

■ メディア内覧会のお知らせ ■

開催日時：7月27日(水) 13時～19時 開催場所：てんぷう(京都市中京区天神山町274ナベル錦1階)

飲食店を運営する株式会社THAN(サン)(本社：京都府京都市、代表取締役：織田 裕貴)は2022年7月28日(木)、創作天ぷら酒場「てんぷう ～天ぷらとアテとワイン～」(京都市中京区天神山町274ナベル錦1階)を京都・四条にオープンします。「原価ビストロチーズプラス」などを手掛ける当社の新業態です。



30種類以上の天ぷらをご用意



「名物！てんぷう巻き」(979円)



こぼれ海鮮あて巻き(1,408円)

■ 定番から“映える”天ぷらまで30種類以上がラインナップ

※価格は全て、税込価格です

「てんぷう ～天ぷらとアテとワイン～」は20～30代の女性をメインターゲットに、天ぷらをアテにワインなどのお酒をお楽しみいただける新業態です。地味な見た目になりがちな天ぷらですが、食材のレアな断面を見せたり、巻き寿司を揚げたりするなど思わず写真を撮りたくなる「映え天ぷら」を考案しました。もちろん、見た目だけではなく、和食の職人が新鮮な食材にこだわった料理をご提供します。

天ぷらは、「海老」(308円)や「特大穴子」(528円)、「かぼちゃ」(253円)などの定番から、日替わり3種類の海鮮を海苔で巻いた「名物！てんぷう巻き」(979円)、自家製卵黄ソースを添えた「国産赤身肉(レア)」(979円)、出汁がしみた「おでん大根天」(528円)などの創作天ぷらまで30種類以上をご用意しております。揚げ油には、植物油の中で最も血中コレステロール値を下げる効果が高く、胃もたれしにくいと言われる米油を使っています。

そのほか、お酒に合うフードを約40種類そろえております。きゅうりの細巻きに5種類以上の海鮮を盛り付けた「こぼれ海鮮あて巻き」(1,408円)や、ワインに合う「エビたこアヒージョ」(946円)、メの「ミニおでん出汁うどん・きつね」(418円)などをご用意しております。

ドリンクは、天ぷらと合わせていただきたいワイン(グラス＝500円、ボトル＝2,750円～)をはじめ、生ビール(550円)やサワー(528円～)、ハイボール(440円～)、カクテル(各種528円)など約50種類をそろえています。スパークリングが入ったグラスに生フルーツをのせ、見た目も鮮やかな「栴(ます)フルーツスパークリング」(各種748円)もご用意。

店内には、天ぷらを揚げている様子が見えるカウンター席や女子会などゆったりおくつろぎいただけるテーブル席、8人～12人で貸し切ることができるVIP個室(1室、要予約)などを設け、さまざまなシチュエーションでご利用いただけます。

■ 店舗概要

店名	てんぷう ～天ぷらとアテとワイン～		
所在地	京都市中京区天神山町274ナベル錦1階	電話番号	075-231-3335
営業時間	月曜～金曜＝17時～23時、土日祝＝16時～23時(L.O. フード＝22時、ドリンク＝22時30分)		
席数	82席	店舗面積	42.3坪
客単価	3,000円～4,000円	定休日	不定休

< 取材に関するお問い合わせ >



メディア内覧会 概要

日時：7月27日(水) 13時00分～19時00分
場所：てんぷう～天ぷらとアテとワイン～ (京都市中京区天神山町274ナベル錦1階)
内容：外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
担当者インタビュー

■フードメニューのご紹介 (一部)

30種類以上の天ぷらをはじめ、お酒に合う一品料理まで約70種類をそろえています。



半熟卵のウツマヨ天(308円)



ネギトロ磯部(528円)



明太山芋チーズ天ぷら(418円)



ミニカプレーゼ(1,078円)



ミニこぼれシラス丼(495円)



エビたこアヒージョ(946円)

■ドリンクメニューのご紹介 (一部)

約50種類以上のドリンクをそろえています。女性にお薦めの生フルーツがのったスパークリングもご用意。

- ・生ビール 550円 ・サワー各種 528円～ ・ハイボール各種 440円～ ・カクテル各種 528円
- ・ワイン(赤・白・スパークリング) グラス 1杯=500円～、1本=2,750円～
- ・柘フルーツスパークリング(みかん・ライム・レモン・キウイ) 各748円 ・ソフトドリンク各種 363円

■運営会社

社名：株式会社THAN(サン) 代表取締役：織田 裕貴
本社所在地：京都市下京区函谷鉾町101アーバンネット四条烏丸ビル6階
設立：2017年4月2日 ウェブサイト：<https://than-web.net/>
業務内容：飲食店運営(全18店舗)
「原価ビストロチーズプラス」(9店) 「原価酒場けいすけ」(2店) 「酒場 もつ猿」(1店)
「肉屋の台所 京都木屋町ミート」(1店) 「Italian bar Kyoto kimuraya」(1店)
「アジアバル607」(1店) 「sinoa」(1店) 「ウマイサカバ」(1店) 「てんぷう」(1店)

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

『てんぷう』広報事務局

担当：岡本 TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

「てんぷう」メディア内覧会のご案内

- ◇日時 : 2022年7月27日(水) 13時～19時
- ◇場所 : てんぷう (京都市中京区天神山町274ナベル錦1階)
- ◇内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2022年7月26日(火)15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

【メディア向け内覧会開催にあたってのお願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越しく下さい。

当日体調の優れない方は、後日取材日程を調整しますので、ご遠慮下さい。

多数のメディアが重なる場合は、時間調整させていただきますので、ご協力宜しくお願い致します。

来店時間 () 時 () 分

御社名

貴媒体名/番組名

御名前 計 () 名

掲載・放送予定日 2022年 () 月 () 日

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有 (スチール/ムービー) ・ 無

御試食 有 ・ 無

備考