

天ぷらでやって、そばでめる。  
粹でいなせな江戸っ子スタイルを現代にアレンジ

カウンター12席の大人の小料理屋

# 天ぷら蕎麦 天晴

てんぷらきょうぼう

あっぱれ

**高田馬場さかえ通りに3月1日OPEN!**

高田馬場駅から徒歩3分「さかえ通り」の一番奥に、大人の小料理屋『天ぷら蕎麦 天晴』が3月1日オープンします。昼は二八蕎麦にお好みで肉汁や天ぷらを、夜は一頭買いしている沖縄産甘熟豚のしゃぶすきが愉しめるおまかせコースを昼・夜、安心の高田馬場価格にてご提供します。

## 板前歴41年の料理長による 化学調味料不使用のこだわり料理が高田馬場で!



当店の料理長は和食の板前歴41年の小堤の監修・指導の下、天然だしにこだわり、かえしには鯖節を使用。昼は沖縄産甘熟豚を使用した肉汁そば、夜はそのかえしに鰹だしをブレンドした自家製割下を用いた甘熟豚のしゃぶすきを愉しめます。実はこの甘熟豚、アグー豚よりも濃厚な味わいで近年、注目されている食材。特におすすめしたいのが、しゃぶすきのメに生そばを入れ、

茹で上がったところを生卵からめて食す、甘熟豚の旨味が存分に感じられる新感覚の味わい。当店で甘熟豚を一頭買いしているので昼はそばに、夜はしゃぶすきに余す所なく味わえます。また蕎麦は店内で調理する二八蕎麦、天ぷらの素材は、天然ものを使用。衣は素材によって厚みを変えるなどの料理長の職人技が愉しめます。



## 夜は料理長おまかせコースが 3,000円台から(※)! ドリンクも安心価格!

当店の真骨頂はやはり夜の料理長おまかせコース。前菜・お造り・天ぷら・そば・甘味の3,500円(※)と前菜・お造り・天ぷら・甘熟豚のしゃぶすき(野菜・豚肉食べ放題)・そば・甘味がついて5,000円(※)の2本立て。どちらのコースもおなかに合わせて、メのそばをお好きな量で提供します(おかわりもOK)。またお造りは築地直送の鮮魚を盛り合わせ、刺身をおつまみとして召し上がりたい方には自家製甘口醤油に絡めて「琉球」として提供。甘味はトマトやワサビ、ゴーヤから選べる自家製ジェラードなど、天然物や自家製にこだわったメニューをご用意。ドリンクは生ビール400円、日本酒は常時10種類以上、グラス500円の均一料金で提供させて頂くほか、焼酎は本格焼酎のみを扱い、レモンサワー350円でもホイットリカーは使用せず、焼酎の種類をお選び頂くこだわり。天ぷらでやって、そばでめる。粹でいなせな江戸っ子スタイルを現代にアレンジし、高田馬場で人に勧めたいお店NO.1を目指します。



※価格は5月末までの開店記念価格。6月以降は3,500円コースが4,500円、5,000円コースが6,000円に変更になります。

てんぷらきょうぼう  
天晴

## メニュー一例

税別表示です。

### 【ランチ】

- ・板そば(かけそば) …… 602円
- ・肉汁つけせいろ(肉汁そば) …… 788円
- ・天ぷら(魚介2種、野菜3種) …… 371円

### 【ディナー】おまかせコースのみ

- ・おまかせ …… 3,500円(※)
- 前菜・お造り・天ぷら・そば・甘味
- ・おまかせ …… 5,000円(※)
- 前菜・お造り・天ぷら・甘熟豚のしゃぶすき(野菜・豚肉食べ放題)・そば・甘味
- 生ビール …… 400円
- 日本酒(全種類) …… 500円
- サワー各種 …… 350円



店名 天ぷら蕎麦 天晴  
(てんぷらきょうぼう あっぱれ)  
住所 東京都新宿区高田馬場3-5-6  
TEL 03-5937-1015  
営業時間 昼 11:30~14:00(L.O.)、  
夜 17:00~23:00  
定休日 日曜・祝日  
坪席数 9坪・12席  
客単価 昼750円、夜6,000円  
経営 株式会社DIGプライミング

本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、担当:橋本(ハシモト)までお願い致します。

TEL:080-4201-6462 Email:t-hashimoto@digp.co.jp