

報道関係各位

2020年4月13日  
とんでん株式会社

十品目がちょっとずつ楽しめるメニューや、日替わりの一汁三菜など  
“和のお昼ご飯”で心と体に元気をチャージ！  
～関東店舗限定 春のランチメニューをリニューアル～

とんでん株式会社（本社所在地：札幌市、代表取締役社長：長尾治人）は「和食レストランとんでん」関東店舗にて、2020年4月9日（木）より和食の基本を考えたメニューを始めとする、新しいランチメニューをご用意しています。

## 【1日10食限定！】

## ちよつとずつが嬉しい、『十品目のお昼ご飯』

見た目も華やかな彩りの、春を感じるランチメニューが新登場。色々な味を小鉢でちよつとずつ楽しんで頂けるお昼ご飯です。

上品なだしがたっぷり染み込んだ「揚げ出し豆腐」・白ごまの風味が食欲をそそるいんげんの「ごまあえ」・とろりとクリーミーな食感にゆずのアクセントを加えた「とろ湯葉」など、デザートを含めた10品目がお楽しみ頂けます。うま味をぎゅっと閉じ込めたあさり汁と、ほかほかの炊き立てご飯と共にご提供します。



## 十品目のお昼ご飯 1,380円（税別）

①揚げ出汁豆腐 ②ポテトサラダ ③ごまあえ ④とろ湯葉 ⑤お刺身 ⑥桜えびおろし ⑦煮物  
⑧温泉玉子 ⑨漬物 ⑩デザート

上記10品目に、あさり汁・ごはん・選べるドリンクが付きます。

## 和食の基本、“一汁三菜”の日替わりご飯

ごはんのみそ汁、そして主菜と2品の副菜からなる、一汁三菜。バランスの良い食事がとれるこの「一汁三菜のお昼ご飯」を、曜日ごとに主菜を変えてご用意致します。

主菜には、春の味覚「さわらの西京焼」、さくっと揚げたて5種の「天ぷら」、地元北海道中札内（なかさつない）鶏を使用した「親子煮」など毎日食べても飽きの来ないセットをご提供。みそ汁には、栄養価が高いとされる「な



めこ汁」を、本メニュー限定でご用意します。

一汁三菜のお昼ご飯 1,080円(税別)・ドリンク付 1,180円(税別)



(月) ざんぎ



(火) さわら西京焼



(水) 天ぷら



(木) お刺身盛り合せ



(金) 親子煮



(土) さばの味噌煮

胡麻ダレと出汁で二度美味しい。愛媛県 宇和島風『真鯛の茶漬け』

愛媛県産の新鮮な真鯛を使用した、二つの食べ方でお楽しみ頂きたいお茶漬けが新登場。うずらの卵を入れたこだわりの胡麻ダレがポイントです。

まずは、真鯛をうずらの卵が入った胡麻ダレに絡めてお召し上がり頂きます。原料のほとんどを大豆で作る“たまり醤油”をベースに、昆布だしと胡麻を合わせたまろやかなタレは、胡麻の風味と甘みをしっかり引き出しつつ、真鯛の旨みが消えないよう胡麻の油分を調整した絶妙な配合です。

次にとんでん秘伝の出汁をかけてお召し上がり頂きます。さっぱりと優しい出汁の中に、最初にかけた胡麻ダレの香ばしい風味が溶け込み、最後までさらさらと食べ進めることができます。



ランチ真鯛の茶漬け  
1,080円(税別)

愛媛県宇和島の「鯛めし」

「鯛めし」と言えば、鯛を炊き込んだご飯をイメージされる方が多いと思いますが、愛媛県宇和島の鯛めしは、鯛の刺身をタレと生卵に絡め、ご飯にかけて食べます。その独自の食べ方を、愛媛県産の鯛を使用しお茶漬けとして、とんでん風にアレンジしました。

《 とんでん味彩ランチメニュー 》

■期 間：2020年4月9日(木)～2020年6月上旬頃のうち、祝祭日を除く月～土曜日

※終了時期は変更となる場合がございます。

■時間帯：開店～午後3時まで

■店 舗：和食レストランとんでん 関東店舗

※「一汁三菜のお昼ご飯」は、一部内容を変更して北海道店舗でもご用意しております。

【和食レストラン とんでん について】

鮭・そば・天ぷら・茶わん蒸し・旨いわしを主力とし、鮮度と手作りにこだわり、旬の食材を使用した最高のお料理をお届けしています。北海道と関東に店舗を展開し、特に三世代のご家族に喜ばれています。



【店舗所在地】

北海道・埼玉・千葉・東京・神奈川・群馬 全106店舗

HP：<https://www.tonden.co.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/tonden.jp/>

Instagram：[https://www.instagram.com/tonden\\_jp/](https://www.instagram.com/tonden_jp/)（アカウント名：tonden\_jp）

---

報道関係者からの問い合わせ

とんでん株式会社 関東営業本部 販売促進部 広報担当 乙二（おとに）、田中、牧野

TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866 E-mail: [eigyoun@tonden.co.jp](mailto:eigyoun@tonden.co.jp)