

報道関係各位

2022年3月31日
とんでん株式会社

春祝いにぴったりの“おもてなし御膳”をとんでんで！ 『竜宮御膳』『乙姫御膳』を4月6日（水）より販売

とんでん株式会社（本店所在地：北海道恵庭市、代表取締役社長：長尾治人）は、「北海道生まれ和食処とんでん」北海道・関東全店舗にて、2022年4月6日（水）より、“おもてなし御膳”として海の幸が堪能できる『竜宮御膳』と『乙姫御膳』の販売を開始いたします。



贅沢な海の幸を堪能できる“おもてなし御膳”が新登場！

春は入学や卒業などお祝い事が多く、また環境の変化など、新たにスタートを切る季節でもあります。とんでんでは、贅沢な海の幸をご堪能頂きながら、お祝い事やご自身へのご褒美として、いつもより特別なひと時をお過ごしいただきたいという思いから、2種類の“おもてなし御膳”、『竜宮御膳』と『乙姫御膳』の販売を開始いたします。

“おもてなし御膳”は鮭や刺身・煮魚などとんでん自慢の海の幸をふんだんに使ったお料理をラインナップしており、海鮮料理を様々な調理方法でお楽しみ頂ける御膳となっています。鮮度や味付けはもちろんのこと、見た目も豪華な2種類のメニューをご用意します。更に、どちらの御膳にもデザートにとんでん特製の「北海道牛乳ソフト」をお付けします。香料を使用せず、ミルク本来の風味を生かした自慢の北海道牛乳ソフトで、最後のデザートまで贅沢な食事のひとときをお楽しみください。

●『竜宮御膳』 --- 2,680円（税込2,948円）

見た目にも豪華な金目鯛がメインの『竜宮御膳』は、宮城県産の金目鯛を使用しています。とんでんオリジナルの甘辛い濃厚タレを1尾まるまる煮付け、身は程よい脂のりを引き立て、ふっくらと柔らかく仕上げられています。

セットのミニ丼には、和歌山県産の釜揚げしらすを使用し、昔ながらの製法にこだわり、塩のみで釜揚げした紀州和歌山伝統の味を採用しています。その他、刺身、天ぷら、とんでん自慢の茶わんむしに、デザート等が付いた大満足の御膳です。



【竜宮御膳のセット内容】

- ・煮物
- ・お刺身
- ・天ぷら
- ・ミニ丼
- ・金目鯛の煮付け
- ・茶わんむし
- ・みそ汁
- ・デザート

●『乙姫御膳』 --- 2980円 (税込3,278円)

乙姫御膳は、厳選した新鮮なネタを使用した鮭5貫をメインにご用意しました。

ぷりっとして食べ応えのあるぼたんえびの他、脂がのった中トロ、肉厚のホタテ、人気のサーモン、とんでん特製の味付けいくらのお贅沢な5貫と共に、北海道の自社工場で作る煮物の他、刺身や天ぷらなどがセットでご堪能頂けます。



【乙姫御膳のセット内容】

- ・煮物
- ・お刺身
- ・天ぷら
- ・にぎり鮭
- ・茶わんむし
- ・みそ汁
- ・デザート

◀ “おもてなし御膳” について ▶

■販売開始：2022年4月6日（水）

■取扱店舗：北海道生まれ 和食処とんでん 北海道・関東全店舗

【北海道生まれ 和食処とんでん について】

鮭・そば・天ぷら・茶わんむし・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96店舗

HP：<https://www.tonden.co.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/tonden_jp/（アカウント名：tonden_jp）

Twitter：https://twitter.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）

TEL 048-838-7878 FAX 048-838-8866 E-mail: eigy@tonden.co.jp