

報道関係各位

2023年10月3日
とんてん株式会社

10月6日（金）から8種類の新メニューが登場！ 厚切り刺身盛合せや、寒い季節にぴったりの熱々な逸品の新メニューの他、 おすすめのおつまみメニューをご用意！

とんてん株式会社（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てん」北海道・関東全店舗にて、2023年10月6日（金）から、厚切りでご用意する刺身盛合せや、寒い時期にぴったりのグラタンコロッケなど、8種類の新メニューの他、おすすめのおつまみメニューをご用意いたします。



お酒のおつまみや追加の一品におすすめの8種類の新メニューが登場！

お酒のおつまみや、お食事と一緒に頼める追加のメニューとしておすすめの新メニューが10月6日（金）から登場します。鮮度抜群の厚切り刺身「北海道刺身盛合せ」や、ズワイガニをたっぷりのせた「ズワイガニたっぷりグラタンコロッケ」、独自の味付けをして自社工場ですっきり煮込んだ「富良野産豚のとろ〜り豚バラ軟骨煮」など様々な逸品メニューをご用意いたします。

まずはこれ！様々なシーンで楽しめる6種類の厚切り刺身を盛合せた「北海道刺身盛合せ」

旨みたっぷりで鮮度の良い刺身を口の中いっぱい頬張れるよう、厚切りでご用意する「北海道刺身盛合せ」が新登場。北海道産で甘味のあるほたて、程よい歯ごたえのたこ、鮮やかで美しい赤色のまぐろ、大人から子供まで人気のあるサーモン、脂のりの良い国産のぶり、頭付きの華やかな見た目の有頭えびの、6種類の刺身を盛り付けました。

とんてんオリジナルの北海道産昆布を使用した口あたりがまろやかな醤油につけてご堪能下さい。



新登場！

北海道刺身盛合せ

1,590円（税込1,749円）

※お刺身の内容が変わる事がございます。

豪華な見た目の「ズワイガニたっぷりグラタンコロッケ」など、熱々の新メニューをご用意

ほっと身体が温まる、寒い季節にピッタリな出来立て熱々でご用意するメニュー3品が新登場します。

●ズワイガニたっぷりグラタンコロッケ

こぼれんばかりのズワイガニを、贅沢にたっぷりのせたコロッケ。店内で揚げたサクサクの衣の中からあふれる優しい味わいのグラタンソースと、カニのうま味が口の中いっぱいに広がります。

●ラムと野菜のチーズソース

陶板の上にのせた甘辛い味付けをしたクセのないラム肉と、彩りのよい野菜（さつまいも、かぼちゃ、れんこん、赤パプリカ、ブロッコリー）がとろ〜りと溶けたチーズに絡まります。お席で火をつけてご用意する為、熱々の状態でお召し上がりいただけます。

●乾杯！海老フライタワー

酸味のきいた、たっぷりのタルタルソースに、ぶりぶりの海老がひと口目からたっぷり詰まった大きな海老フライがタワーの様にグラスに飾られた海老フライ。思わず乾杯をしたくなるような見た目も楽しめます。

他にも10月6日（金）より再登場する、秋の味覚を楽しめる定番メニューとして毎年大好評の大粒の牡蠣をサクサクのフライにした「大粒牡蠣フライ」や、現在販売中のお席で火をつけてその場で作る「いかのわたみそ陶板焼き」もおすすすめです。

新登場!



ズワイガニたっぷり
グラタンコロッケ

1個680円（税込748円）
2個1,360円（税込1,496円）

新登場!



ラムと野菜のチーズソース
890円（税込979円）

新登場!



乾杯！海老フライタワー
690円（税込759円）



大粒牡蠣フライ
790円（税込869円）



いかのわたみそ陶板焼き
690円（税込759円）

北海道産の食材を使用した「北海道産鮭ルイベ」や「富良野産豚のトロ〜り豚バラ軟骨煮」などが新登場！

北海道産の食材を北海道恵庭の自社工場で丁寧に味付けをした、4品のメニューが新登場します。

●北海道産鮭ルイベ

甘めのタレに漬け込み程よい大きさにカットした鮭と、ぷちぷちとした食感が楽しめるいくらをのせたお酒のあてにぴったりの逸品です。

●富良野産豚のトロ〜り豚バラ軟骨煮

北海道富良野産の豚バラ軟骨を甘辛く味付けし、口の中でほどけるほど柔らかく煮こみました。

●富良野産スパイシーフライドポーク

10種類以上のスパイスを使用して独自開発した、クセになるスパイシーなカレー味のフライドポークです。

●北海道海鮮×茶漬け

お酒を楽しんだ後の×の逸品としておすすめ。北海道産鮭ルイベを贅沢にごはんの上ののせてご用意します。北海道産のほたての稚貝がたっぷり入ったやさしい味の土瓶蒸しをご飯の上にかけてお召し上がりください。



新登場!

北海道産鮭ルイベ
590円（税込649円）



新登場!

富良野産豚のトロ〜り
豚バラ軟骨煮
720円（税込792円）



新登場!

富良野産スパイシー
フライドポーク
790円（税込869円）



新登場!

北海道海鮮×茶漬け
890円（税込979円）

【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）・吉田

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