

2009年1月10日

報道関係各位

毎年ご好評いただいているフェアを、今年も全22店舗で実施

東天紅のふかひれフェア

～ 2009年3月1日（日）～3月31日（火）～



毎年ご好評をいただいている「ふかひれフェア」。今回もふかひれだけではなく、鮫のさまざまな部位を用い、新しい魅力をお伝えする料理をご提案いたします。今回は毎年人気の高い「ふかひれのあんかけ炒飯」を始め、アラカルトは4種類をご用意。「ふかひれづくしのコラーゲン壺煮」は、「東天紅名菜 ふかひれと乾貨の壺煮」をフェア期間限定で「ふかひれづくし」に仕立てたもの。ふかひれ以外にも、「鮫肉」・「魚皮（ユイピィ）」・「魚唇（ユイチュン）」等、他ではなかなか味わうことのできない鮫の部位を使用しています。コース料理は、アラカルト料理をメインに設定した「ふかひれづくしコース」と、「ふかひれの壺煮コース」の二種類をご用意。また、今回は新たに「ふかひれランチ」も全店で実施いたします。新陳代謝を活発にし、身体を若々しく保つコラーゲンを、おいしくしかも低脂肪で摂取できる「ふかひれ」。美容、健康維持にもうれしいふかひれ料理を、この機会に存分にお楽しみ下さい。

■本件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先

株式会社東天紅 0120-19-1015

■本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社東天紅 広報・PR担当 中澤

TEL：03-3824-6691 / FAX：03-3824-9783

〒110-8707 東京都台東区池之端1-4-33

e-mail senden@totenko.jp URL <http://www.totenko.co.jp>

ふかひれフェア メニュー紹介

ふかひれづくしのコラーゲン壺煮

2,100円（税込／サービス料別）

「東天紅名菜 ふかひれと乾貨の壺煮」を期間限定でアレンジ。ふかひれ、魚唇（ふかひれのえんがわ）、魚皮（鮫の内皮）、鮫肉を、壺ごとじっくりと蒸し上げました。鮫のひれの部分は高級食材として、また健康食品として知られていますが、実は鮫肉も高たんぱく、低脂肪、コラーゲンも豊富と大変ヘルシーな食材です。



ふかひれのあんかけ炒飯

2,100円（税込／サービス料別）

吉切鮫の胸びれを一枚、贅沢に乗せた炒飯です。リピーターのお客様も多い、毎年人気の一品です。



二種ふかひれの煮込み

3,675円（税込／サービス料別）

吉切鮫の胸びれと毛鹿鮫の背びれ、種類と部位の違う二種類のふかひれを醤油、塩味の二つの味で煮込みました。それぞれの食感の違いを食べ比べて。



特大ふかひれのおこげ

4,200円（税込／サービス料別）

繊細な金糸を持つ胸びれをまるごと一枚贅沢に熱々のおこげの上にかけて。パチパチとはじける音が食欲を誘う絶品。サクサクのおこげとふかひれの食感をお楽しみください。



ふかひれランチ

3,990円（税込/サービス料別）

脂肪分の少ないふかひれとヘルシー食材である湯葉、野菜を土鍋でじっくり煮込んで作った「毛鹿ふかひれと湯葉、野菜の土鍋煮込み」をメインに、デザートにもふかひれを使用した、ランチコース。こりこりとした食感が楽しい魚皮を使った「魚皮と蒸し鶏の辛子和え」、「ふかひれ入り水餃子」など、このランチでしか食べることのできない魅力の一品も。食後のコーヒーまで付いた、くつろぎのひと時を演出するランチです。

- 魚皮と蒸し鶏の辛子和え
- ふかひれ入り水餃子
- 毛鹿ふかひれと湯葉、野菜の土鍋煮込み
- 焼きそば又は炒飯
- ライチ茶ゼリーふかひれ飾り
- コーヒー



ふかひれづくしコース

12,600円（税込/サービス料別）

※価格、内容は上野本店のものです。

種類と部位の違う二種類のふかひれを醤油味、塩味でそれぞれ煮込んだ「二種ふかひれの煮込み」をメインにしたコースです。

- 彩り冷菜の盛り合わせ
- 鮫肉と香り野菜の春巻 サラダ添え
- ふかひれ入り団子のXO醤炒めと
オマール海老のチリソース
- 二種ふかひれの煮込み
- 豚ロースの甘酢炒め バスケット飾り
- ふかひれと春野菜の翡翠ソース
- ふかひれ入り特製おこげ
- ライチ茶ゼリーふかひれ飾り



ふかひれの壺煮コース

8,400円（税込/サービス料別）

ふかひれ以外にも、「鮫肉」・「魚皮（ユイピィ）」・「魚唇（ユイチュン）」等、他ではなかなか味わうことのできない鮫の部位を使用したフェア期間限定の「ふかひれづくしのコラーゲン壺煮」をメインにしました。

- 彩り冷菜の盛り合わせ
- 鮫肉と香り野菜の春巻 サラダ添え
- ふかひれづくしのコラーゲン壺煮
- ふかひれの翡翠団子と大海老の炒め
- 牛肉の辛子味炒め バスケット飾り
- ふかひれと海老ワンタンの翡翠ソース
- 五目焼きそば
- 杏仁豆腐



株式会社東天紅 会社概要

- 社名 株式会社東天紅 (8181)
- 代表者 代表取締役社長 小泉 和久
- 本社所在地 〒110-8707 東京都台東区池之端 1 丁目 4 番 33 号
- 設立 昭和 23 年 9 月 7 日
- 資本金 25 億 7209 万円
- 上場取引所 東証一部
- 売上高 78 億 1,419 万円 (平成 20 年 2 月期)
- 事業所 東京 (上野、有楽町、新宿、初台、恵比寿、深川、両国)
千葉
横浜 (山下公園、桜木町)
さいたま
秋田
仙台
高崎
名古屋
京都
大阪 (天満橋、京橋 (2 店舗))
兵庫 (神戸、姫路)
広島
全 26 店舗 (中華 22、和食 3)
- 子会社、関連会社 (株)海燕亭、小泉グループ(株)
- URL <http://www.totenko.co.jp/>