

～ふかひれを存分に味わう至福の時間～

東天紅のふかひれフェア

3月16日(金)～4月15日(日)



株式会社東天紅(東京都台東区、代表取締役社長 小泉和久)は、2012年3月16日(金)から4月15日(日)の期間、「ふかひれフェア」を17店舗で実施いたします。

毎年ご好評をいただいている「ふかひれフェア」。毎回ふかひれだけではなく「食材としての鮫の魅力を余す所無くお伝えしたい」と、鮫のさまざまな部位をご紹介します、お召し上がりいただいています。開始より7年目を迎える今回は、**鮫トロコラーゲン**や**鮫ほほコラーゲン**・**鮫の軟骨**など、前年までに無い新たな食材をご提案しております。昨年の震災からの復興を目指す気仙沼から届くふかひれを中心に、創業以来受け継がれてきた調理技術と、新たな食材に対する探究心・発想力で作り出す新しい美味しさ。東天紅だからこそ提供できる味です。

■本件に関する一般のお客様からのご予約・お問い合わせ先

株式会社東天紅 0120-19-1015 <http://www.totenko.co.jp>

■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 市川・田中
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>

<コース料理>



ふかひれの姿煮をはじめ、ふかひれの魅力が詰まった特選コース

ふかひれの姿煮コース 10,500円

- ・ 鮫トロコラーゲンと冷菜盛り合わせ
- ・ 吉切鮫のサクサク揚げ スイートサワーチリソース
- ・ 一枚ふかひれの姿煮
- ・ 大海老とグリーンピースの皇家塩炒め
- ・ 国産牛ロースのアスパラ巻き 豆豉ソース
- ・ ふかひれ包み魚豆腐のキャロットソース
- ・ ふかひれあんかけ炒飯
- ・ デザート盛り合わせ

鮫トロコラーゲン

鮫の尾びれの骨に近い部位を蒸し上げ、ていねいに骨を外した肉をロール状に巻いた、新しい食材。コラーゲンたっぷりのこの一品を食べられるのは、東天紅だけ！



鮫づくしの壺煮がメインのコースです

ふかひれの壺煮コース 7,350円

- ・ 鮫トロコラーゲンと冷菜盛り合わせ
- ・ 吉切鮫のサクサク揚げ スイートサワーチリソース
- ・ ふかひれづくしのコラーゲン壺煮
- ・ 海老とグリーンピースの皇家塩炒め
- ・ 鮫ほほコラーゲンとひな鶏の辛子炒め
- ・ ふかひれ包み魚豆腐のキャロットソース
- ・ あんかけ焼きそば
- ・ デザート盛り合わせ

ふかひれづくしのコラーゲン壺煮

毎年少しずつ内容を変えてご提供している、東天紅名菜 壺煮。今回は鮫の軟骨を入れてみました。全般的に柔らかさ、なめらかさが特徴のふかひれ料理のなかでは珍しく、歯ごたえを楽しんでいただく部分。全体のアクセントとして、食感が引き立ちます。

鮫ほほコラーゲン

サカタ鮫のほほ肉。柔らかい肉は、煮込みの多いふかひれ料理の中では珍しく、炒めてもその美味しさを味わっていただけます。

<ランチ・アラカルト>



魚翅席 ゆうつうせき

4,620 円

鮫トロコラーゲンと冷菜盛り合わせ / 鮫ほほコラーゲンとひな鶏の辛子炒め
 ふかひれと娃娃菜 白靈茸の土鍋煮 / あんかけ焼きそば 又は 炒飯
 ライチ茶ゼリー-ふかひれ飾り / 中国花茶



ふかひれづくしのコラーゲン壺煮	2,100 円
姿ふかひれと娃娃菜、白靈茸の土鍋煮	4,200 円
吉切鮫のサクサク揚げ スイートサワーチリソース	1,260 円
鮫ほほコラーゲンとひな鶏の辛子炒め	2,100 円
ふかひれあんかけ炒飯	1,890 円

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	69億8,906万円 (平成23年2月期)
■事業所	東京 (上野、有楽町、品川、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 名古屋 京都 大阪 (天満橋、京橋) 兵庫 (神戸、姫路)
	全24店舗 (中華19、和食3、カフェ1)
■子会社、関連会社	(株)海燕亭、小泉グループ(株)
■URL	http://www.totenko.co.jp/