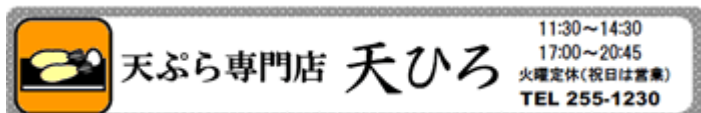


## 天ぷら専門店 天ひろ



「天ぷら大好き!」「天井だぁ〜い好き!」そんな方に、カラッと軽く、いくらでも食べられちゃう美味しい天ぷら専門店をご紹介します!



昭和48年創業の「天ひろ」は、天ぷらにこだわりと愛情を注いでいる老舗天ぷら専門店です。

アツアツ、サクサクの旬の天ぷら料理が楽しめる「天ひろ」ですが、特に食べてもらいたいのが「かき揚げ丼(¥1400)」。海老・イカ・貝柱がごろごろ入っている食べ応えのあるかき揚げは、衣がサクサクなのはもちろん、38年つぎ足してきた秘伝のタレがお米ひとつひとつに絡んで食が進む逸品です。



### スペシャルランチ

1250円

本日の天ぷら、刺身、ご飯、  
サラダ、みそ汁、デザート、  
ドリンクが付いた嬉しいセッ  
トランチです。

「特製天丼(¥1600)」は大きな海老がど〜んと乗って、こちらは大満足のメニュー。  
「竹定食(¥2000)」は旬の野菜や海老など、天ひろこだわりの天ぷらが存分にいただけます。

またランチタイムには嬉しいセットメニューが人気。「Aランチ丼セット(¥850)」は海老、かき揚げ、穴子からお好きなものを選択。新香とみそ汁が付きます。「Bランチ和定食セット(¥1050)」はその日一番美味しい食材を使った「本日の天ぷら」にお刺身が付いたお得で嬉しいセット。そしてお店ナンバー1の人気ランチが「スペシャルランチ(¥1250)」。本日の天ぷらに、お刺身、ご飯、サラダ、みそ汁、デザートとドリンクが付くまさにスペシャルなメニューです。デザートで選べる「揚げまんじゅう」は人気のオリジナルメニュー。サクサクの衣で包まれたまんじゅうは、ホクホクの餡の甘さと相まって笑みが止まらない美味しさです。



### Aランチ丼セット

850円

海老・かき揚げ・穴子から選べるミニ天丼に、新香とみそ汁が付いたセット。

「一番しぼりの油で揚げる天ぷらは、胸やけもせず、いくらでもいただけます。季節によって食材も変わりますので、一年を通して楽しんでください。」とおっしゃる進藤店長。店内はカウンターや座敷の席もあります。気軽に立ち寄るのも、ゆったりと落ち着いてお食事することもできます。油、食材、タレ、お米、と全てにこだわりをもつ「天ひろ」の天ぷら、一度ご賞味下さい。。

