

## 【だしのきいた大玉たこ焼き】 てんたくる 天多来 京橋店が 7月1日（日）にオープンします

株式会社京阪レストラン（大阪府中央区、代表取締役社長：立山卓司）は、だしのきいた大玉たこ焼きを看板メニューとするたこ焼き店「天多来（てんたくる）京橋店」を、京阪電車京橋駅片町口すぐの高架下「Kぶらっと」内で、2018年7月1日（日）にオープンします。同年4月1日（日）にオープンした「天多来 ひらかたパーク店」に続く2号店となります。

### ● “だしの極味”をきかせた大玉たこ焼き

こだわりのだし味がきいた大玉たこ焼きは、一球入魂の思いで旨味を閉じ込めながら丁寧に焼き上げます。“だしの極味”というキャッチフレーズの通り、何も付けずにプレーンのままで食べても、とても美味しいたこ焼きです。

### ● 吹田SAで人気の醤油たこ焼きをアレンジ

たこ焼きのレシピは同社が運営する吹田サービスエリアの軽食コーナーで人気の「醤油たこ焼き」をアレンジして完成させました。使用する粉は「天多来ミックス」と呼ばれる独自開発のPB（プライベートブランド）商品。生地は門外不出の配合で、焼き上がれば絶妙な旨味を生み出します。

### ● 手土産としても最適

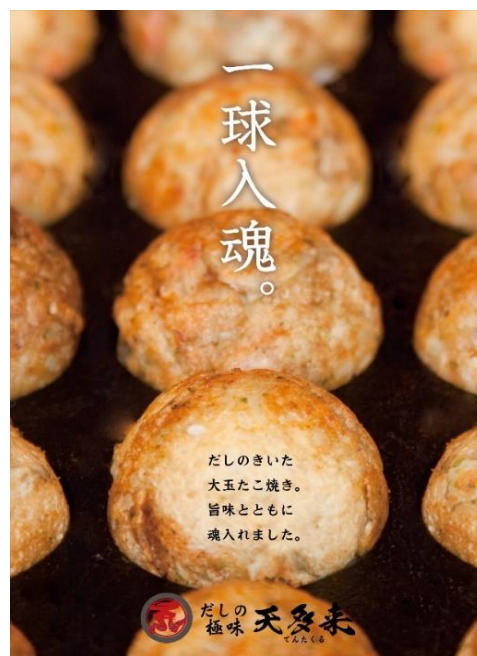
プレーンのままで美味しい。しかも冷めても美味しい。もちろん電子レンジで温め直しても美味しい。だから手土産に最適です。ご自身用のお持ち帰りだけでなく、大切な人への手土産としてもぜひご利用ください。

### ● テイクアウトだけでなくイートインも

店内にはイートインスペースを設けました。席数はカウンターとテーブルを合わせて15席。立ちカウンターもありますので合計で20数名の方にご利用いただけます。ドリンクやサイドメニューもご用意していますので、できたての熱々の大玉たこ焼きを頬張りながら、飲んだり食べたりの間酒場の雰囲気をお楽しみいただけます。

### ● 好立地でアクセス抜群

店舗は京阪電車京橋駅片町口から西へ歩いてすぐのところ。高架下の商業ストリート「Kぶらっと」内にあります。通勤通学やお買い物などで京橋にお出かけの際は、テイクアウトでもイートインでもお気軽にお立ち寄りいただき、ボリューム満点の8個入り大玉たこ焼きをぜひご賞味ください。



## メニュー例

- 大玉たご焼き（8個）600円【税込み】 [トッピング：ソース・マヨネーズ・粉かつお]

## サイドメニュー

- ポテトフライ 200円【税込み】
- ポテトサラダ 200円【税込み】
- わさび風味枝豆 250円【税込み】
- ごぼう唐揚げ 300円【税込み】
- ミックスナッツ 300円【税込み】

## ドリンク

- 生ビール 490円【税込み】
- ハイボール 350円【税込み】
- レモンサワー 350円【税込み】
- ウーロン茶 200円【税込み】
- ミツ矢サイダー 200円【税込み】



### ■店舗の概要

- 【店舗名】 天多来（てんたくる）京橋店  
【所在地】 大阪府大阪市都島区東野田町1丁目6-1「Kぶらっと」内  
京阪電車京橋駅より 徒歩1分  
【開業日】 2018年7月1日（日）  
【定休日】 なし  
【営業時間】 12:00～22:00（ラストオーダー21:30）  
【店内席数】 15名（テーブル席12名、カウンター席3名）  
※ 立ちカウンターもあります。

### <このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 京阪レストラン

企画部 / 薩摩・岸本

TEL: 06-6942-1712（平日 9:30～18:00） FAX: 06-6942-1718

Email: eigyo.kikaku@keihan-r.co.jp

HP: <http://www.keihan-r.co.jp/>

