

お知らせ INFO 2024年12月22日 【2024年～2025年】年末年始営業時間のお知らせ

INFO 2024年12月20日 2024年12月度 2025年1月度催事出店スケジュールのお知らせ

INFO 2024年12月10日 金子半之助監修の天井弁当、天むすがコンビニで気軽に楽しめる！「金子半之助監修 粋なご馳走天井」「金子半之助監修 海老天むす」2024年12月10日（火）全国のローソン店舗にて発売

[VIEW MORE](#)



天井への こだわり 江戸前を 再現

金子半之助は浅草生まれの实在の人物で、

「日本の文化は食にあり」と、誰よりも和食を愛し続けた和食界の重鎮です。

その金子半之助の孫にあたる金子真也に受け継がれた閻魔帳（レシピ帳）には、門外不出の『秘伝の江戸前の井たれ』の作り方が書かれていました。

この秘伝の井たれを使い、試行錯誤を重ねて、ようやく完成した天井。それは粋な江戸前を表現した見た目も豪快なものでした。この江戸前天井をお手頃な価格で多くの方に味わって頂きたいと思い、「日本橋 天井 金子

VIEW MORE

英語サイトは
こちら (Click here
for English site)

こだわりの
味

おしなが
き

江戸前天丼



厳選した穴子、海老、烏賊、半熟玉子などを豪快に盛り付けた、見た目にもボリューム満点な『江戸前天丼』。粋で豪快で手頃な天井という金子半之助の想いを再現。高温の胡

天ぷらめし



カウンターで揚げたての天ぷらとご飯を楽しんで頂くのが「天ぷらめし」。ご飯を最後まで、飽きずに召し上がって頂くため、天ぷらのネタを厳選するのはもちろん、天つゆ、

天むす



ぷりぷりの海老に、ほどよい塩気、煎り胡麻を使い、さっぱりと仕上げた天むす（白）と、甘辛い秘伝の井たれを使い、香り高い胡麻油をたっぷり纏った揚げ玉、クセになる甘

麻油で揚げた天ぷら、秘伝の丼たれ、ご飯の三位一体の絶妙なバランスを楽しめる逸品です。

お弁当販売アルバイト

でございました。

ホール/厨房アルバイト

絶妙なハフフスで混ぜた、今までにない天むす（黒）の2種をご用意しました。

VIEW MORE

金子半之助
ブランド

店舗案内

日本橋 天井
金子半之助



粋で豪快で手頃な天井という金子半之助の想いを再現した見た目にもボリューム満点な『江戸前天井』をご提供。高温の胡麻油で揚

日本橋 天ぷらめし
金子半之助



カウンターで揚げたての天ぷらとご飯を楽しんで頂く「天ぷらめし」をご提供。ご飯を最後まで、飽きずに召し上がって頂く

日本橋 稲庭うどんめし
金子半之助



日本3大うどんのひとつである「稲庭うどん」を、金子半之助ならではの「めし」と一緒にご提供。稲庭うどんは稲庭独特の手延

げた天ぷら、秘伝の井たれ、ご飯の三位一体の絶妙なバランスを楽しめます。豪快な盛り付けで見た目に楽しく、天ぷらを揚げる音や胡麻油と井たれの香りが食欲をそそります。特注の井ぶりに盛りつけた天井の重みを感じていたきながら、出来立ての触感を味わって頂ければと思います。

お弁当販売アルバイト

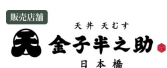
らの不々を厳選するのはもちろん、天つゆ、漬物、味噌汁にまでこだわりました。卓上に置かれた「たくさん」「いか柚子」「しゃけ明太」を箸休めに、揚げたての天ぷらを、粗目の「大根おろし」とともに天つゆでお召し上がり下さい。もちろん塩で素材そのものの味を楽しんでいただくのもおすすめです。

法

ホール/厨房アルバイト

這された栢庭宝泉堂のうどんを使用。他に類のない舌ざわりと、コシのあるさりとした風味をぞんぶんに御賞味いただけます。温、冷、ぶっかけの3種類をご用意。一緒にご提供する「めし」は3種をご用意。風味が飛ばないよう、注文後に高菜をご飯へ混ぜ込んでい「高菜めし」。海老、いか、野菜などの天ぷら、秘伝の井たれ、白

バランスで
調和された
「金子半之
助の天ばら
めし」。数種
類の海鮮を
使用した
『日本橋海
鮮丼 つじ
半』のぜい
たくめし。
お好みの
「稲庭うどん
」と「め
し」を組み
合わせてご
賞味くだ
い。



金子半之助
の味をご家
庭で召し上
がっていた



金子半之助
は日本だけ
でなく、海
外でも店舗



天井、天ぷ
らのイメー
ジが強い金
子半之助で

だけるよ
う、「江戸前
天井」はも
ちろん、金
子半之助な
らではの
「押し寿司」
「天むす」
などをご用
意いたしま
した。
押し寿司は
海老と大葉
のかき揚げ
を秘伝の井
たれで味付
けし、“天井
×お寿司”と
いう新感覚
のおいしさ
が口いっば
いに広がり
ます。天む
すは、ぷり
ぷりの海老
に、ほどよ
い塩気でさ
っぱりとし
た天むす
(白)と、
甘辛い秘伝

お弁当販売アルバイト

おります。

英語サ
イトは
こちら
(Click
here
for
English
site)

ホール/厨房アルバイト

か
の職人を育
てた和食界
の重鎮で、
日本調理師
一心会の二
代目会長を
務めまし
た。「板前弁
当 湯島半
之助」で
は、金子半
之助の和食
への想いを
今に伝える
べく、和食
の定番弁当
をはじめ、
季節の食材
をつかった
色鮮やかな
懷石弁当な
どをご用意
いたしました。
。会議会
食、慶事法
事、ご友人
とのランチ
会など様々
なシーンに
対応できる



の丼たれを
使った今ま
でにない天
むす（黒）
の2種がござ
います。

お弁当販売アルバイト

ホール/厨房アルバイト

ンナップで
す。是非ご
利用くださ
いませ。

[VIEW MORE](#)



運営会社	店舗案内
企業情報	天井
	天ぷらめし
	稲庭うどんとめし
	天井弁当・天むす
	板前弁当
	デリバリー対応店舗
	海外店舗

お問い合わせ
求人情報
お問い合わせ

お知らせ
お知らせ一覧

SNS
facebook
Instagram
X(旧Twitter)

お弁当販売アルバイト

ホール/厨房アルバイト