

《注文を受けてから天ぷらを揚げ、木のカウンター越しから見える厨房でお作りする天井専門店》

京都で大人気の「天井まきの」 好評により2店舗目の「京都三条店」が 2025年4月9日(水)グランドオープン！

行列が絶えない京都寺町店から徒歩約9分、京都観光の中心地にオープンします！

食の感動体験を提供する株式会社トリドールホールディングス(東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 栗田 貴也)傘下の株式会社トリドールジャパン(東京都渋谷区、代表取締役社長 柏原 聡)が展開する、「天井まきの」は、「天井まきの京都三条店」を2025年4月9日(水)にオープンします。京都寺町店に続く全国2店舗目のオープンとなります。



「天井まきの」は、木のカウンター越しから見える厨房でお作りする天井専門店です。揚げたて都度出しスタイルでご提供する天ぷら定食が人気の「天ぷら定食まきの」が手掛けています。旬の魚介や野菜などの天ぷらをご注文を受けてから揚げ、見た目にもこだわりながら盛り付け提供しています。職人たちが一つ一つ丁寧に揚げる所作を目で見て、そして揚げる油の音と香りを耳と鼻で感じ、ひとつの丼に大きく盛り付けていく臨場感がお愉しみいただけます。天井は、丼からはみ出る程ボリューム満点！ごま油が効いた天ぷらに甘辛いタレが相性抜群で、厳選した国産米のほかほかのご飯とともに召し上がりがください。



《行列が絶えない京都寺町店に続いて、京都観光の中心地に2店舗目がオープン！》



1号店である京都寺町店は、2016年にオープンし今年で10年目を迎えます。オープン以来、平日、休日問わず行列ができて、最大150分※お並びいただくほど連日多くのお客さまにご来店いただいています。特に約8割以上※が訪日外国人のお客さままで、京都の中心地である河原町駅のほど近くに位置するため、観光の際にお立ち寄りいただいています。このような反響から、より多くのお客さまに「天井まきの」をお愉しみいただくために、京都寺町店から徒歩約5分の位置に京都三条店をオープンすることとなりました。京都河原町駅から徒歩約9分に位置し、観光地からのアクセスは抜群です。

※ 2025年4月時点

天井は全部で5種類ご用意しています。なかでも当店一押し『天井口』は、大穴子天や海老天、いかと小柱のかき揚げなど人気の天ぷら7品が詰まった大満足の一杯です。最後に、香り高い鯛出汁をご提供しますので、お茶漬けにして最後のひと口までお愉しみください。

《定番商品一例》

天井は全部で5種類。定番の『天井 イ』『天井 ロ』『天井 ハ』に加えて、贅沢に海老天を五尾盛り付けた『海老づくし天井』税込2,420円(玉子天付き 税込2,640円)や、旬の野菜の天ぷらを7品盛り付けた『彩り野菜天井』税込1,760円(玉子天付き 税込1,980円)もご用意しています。お好みに合わせて、できたての天井をお愉しみください。

※店舗の状況により、メニュー内容に変動が生じる場合がございます

当店一押し!



『天井 イ』税込1,760円
(玉子天付き 税込1,980円)

天ぷら7品(海老天・いか天・キス天・さつま
いも天・海苔天・ししとう天・舞草天)を盛り
付けました。



『天井 ロ』税込2,090円
(玉子天付き 税込2,310円)

天ぷら7品(大穴子天・海老天・いかと小柱
のかき揚げ・えのき茸天・海苔天・ししとう
天・なす天)を盛り付けました。



『天井 ハ』税込2,420円
(玉子天付き 税込2,640円)

天ぷら7品(大穴子天・海老天二尾・いかと
小柱のかき揚げ・かぼちゃ天・海苔天・しし
とう天・舞草天)を盛り付けました。SNSでの
タグ付け投稿数No.1の天井です※。

※『天井 ハ』のSNSにおけるタグ付け投稿数は、2016年
11月から2025年2月末までの「天井まきの」で販売する
天井の中でNo.1(2025年自社調べ)

《店舗概要》



※画像はイメージとなります

店舗名	: 天井まきの京都三条店
所在地	: 〒604-8063 京都府京都市中京区寺町三条上る 天性寺前町531-3
電話番号	: 075-744-1693
営業時間	: (平日)10:30~15:00/ラストオーダー14:30 16:30~20:30/ラストオーダー20:00 (土日祝)10:30~20:30/ラストオーダー20:00
定休日	: 年末年始
席数	: 全27席(カウンター10席、テーブル17席) ※ご予約不可となります
テイクアウト販売	: なし

《「天井まきの」のこだわり》



【こだわり① 揚げたての天ぷらがボリューム満点】

木のカウンター越しに、お客さまの目の前で天井をお作りします。注文を受けてから天ぷらを揚げ、見た目にもこだわりながら盛り付け提供しています。井からはみ出る程ボリューム満点で、食べる前からワクワクし、見た目も楽しい天井です。



【こだわり② こだわりの旬の食材】

海の幸と山の幸でめぐる季節の豊かさを感じながら味わうことができる天ぷら。その季節ごとの旬の食材をサクサクの衣に閉じ込め、風味豊かに味わっていただきます。ごま油を効かせた旬の食材の天ぷらに、天井専用の甘辛いタレが相性抜群。厳選した国産米のほかほかのご飯とともにお召し上がりください。



【こだわり③ 食感と後味が軽いサクサクの衣】

オリジナルブレンドの天粉を使い、カラッと揚げることで、食感と後味が軽やかなサクサクの衣に。衣の中で蒸しあげられることから“蒸し焼き料理”ともいわれる天ぷらですが、この蒸し上げる工程で食材の旨みをぎゅっと凝縮します。食材ごとに衣のまとわせ方や投入後の振り、揚げ時間にもこだわり、食材のおいしさを最大限引き出します。



【こだわり④ ♪は香り高い鯛出汁で】

最後に鯛出汁を注ぎ、お茶漬けにしてお召し上がりいただくのも「まきの」の天井の愉しみ方。香り高く旨みがぎゅっと凝縮した鯛出汁をご提供します。お好みで三つ葉やわさびを添えて、最後のひと口までご堪能ください。



【こだわり⑤ 「まきの」ならではの空間】

暖簾をくぐって一步店内に踏み入ると、「天ぷら屋」らしい和の雰囲気にもダンさをかけ合わせた、温かみのある空間が広がります。厨房に沿った長いカウンターでは、どの席からも揚げ場が見え、職人たちが一つ一つ丁寧に揚げる所作を目で見て、そして揚げる油の音と香りを耳と鼻で、臨場感たっぷりにお楽しみいただけます。

※写真はすべてイメージとなります

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>

＜本件に関する報道関係からの問い合わせ先＞

株式会社トリドールホールディングス ブランド戦略部

担当：山下、久保 菌 E-mail：tj-pr@toridoll.com

※リリース内の画像をご要望の場合は、大変お手数をおかけしますが、上記お問い合わせ先にご連絡ください。