

創業1837年
(天保8年)

Since 1837

かみなり もん さん さだ

雷門三定

Kaminarimon Sansada



天ぷら店

Tempura Store,
Japanese Cuisine



上天丼 Tempura Rice bowl

三定の天ぷらは江戸前天ぷらです。本店にしか卸していない、一番搾りのごま油と、サラダ油、ヒマワリ油をブレンドし揚げています。また、卵の多く入った衣で揚げるにより、衣自体にも甘みを感じていただけたと思います。当店自慢の“上天丼”は海老、白身と当店名物かき揚げの3種類です。揚げたての天ぷらに継ぎ足しのタレをたっぷりつけた“上天丼”をぜひご賞味ください。

The tempura at Sansada is made the same way as before the Edo era. Only our main branch sells wholesale, and cooks using extra-virgin sesame oil, cooking oil, sunflower seed oil or some blend of the above. Also, the batter is made with many eggs giving it a sweeter finish. Our famous "Jo-Tendon" (tempura rice bowl) comes in 3 varieties: prawns, white meat fish and our specialty mixed with chopped seafood. Please come and try our "Jo-Tendon" that has freshly fried tempura covered with our special sauce.



七代目 眞田 薫
7th Generation Kaoru Sanada

事業所PRポイント

当店は初代の定吉(さだきち)が三河(今の愛知県)にて、卵の卸売を通じて天ぷらを知ったことがきっかけ。その後上京し、天ぷら屋台をはり、三河屋定吉(みかわやさだきち)、即ち三定(さんさだ)となりました。創業以来の伝統を守りつつ、時代に合ったニーズも取り入れられるよう、今後も努力を続けていきたいです。

The original store Sadakichi came to know about tempura through wholesale of eggs from Mikawa (modern day Aichi Prefecture). Then after coming to Tokyo, we set up shop as a tempura shop labelled "Mikawaya Sadakichi" which was shortened to "Sansada". Since our foundation we have protected our tradition and met the needs of the times, which we will continue to do for the future.

雷門三定

〒111-0032 台東区浅草1-2-2
営業時間: 11時~22時(ラストオーダー: 21時30分) 定休日: 年末年始
☎03-3841-3200 <https://www.tempura-sansada.co.jp/>

【アクセス】

- ① 東京メトロ銀座線浅草駅1番出口1分
- ② 都営浅草線浅草駅A4出口3分
- ③ 東武線浅草駅3分

Kaminarimon Sansada

〒111-0032 1-2-2, Asakusa, Taito City
Hours: 11:00-22:00 (Last order 21:30) New-year holidays
☎03-3841-3200 URL: <https://www.tempura-sansada.co.jp/>

- [access]
- ① 1min from Tokyo Metro Ginza Line, Asakusa Station Exit 1
 - ② 3mins from Toei Asakusa Line, Asakusa Station Exit A4
 - ③ 3mins from Tobu Line, Asakusa Station

