NEWS RELEASE



2018年11月8日

第2ターミナルにヴィーガン料理専門店「T'sたんたん」と 「TOKYO<mark>豚骨</mark>BASE MADE by 一風堂」が新たにオープン!

2018年11月27日、成田空港第2ターミナル4階(出国手続き前エリア)に『T'sたんたん』と『TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂』の2店舗が同時オープンいたします。

『T'sたんたん』は、動物性食材(肉、魚介、卵、乳製品、ハチミツ等)を一切使用していないため、ベジタリアンの方も安心してお食事を楽しめるヴィーガン料理の専門店、『TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂』は、人気ラーメン店の一風堂がプロデュースする東京発の豚骨ラーメン店です!

第2ターミナルの飲食店ラインナップに新たに加わった2店舗を是非、ご利用ください♪

2018年11月27日 NEW OPEN

Ts たんたん

ベジタリアンの方やアレルギー等食事制限のある方も"みんなで同じ食卓を囲み美味しく食べられる、ヘルシーで体に優しく、心にもうれしい。食べればみんな笑顔になる"そんな「スマイルベジ」を、ぜひ御体験ください。

●店舗名 : T'sたんたん

● 営業者 : ㈱田本レストランエンタプライズ

●取扱品目: ヴィーガン料理

●営業時間: 07:30~21:00 (L.O.20:30)







MADE by 一例堂

コンセプトは「どんな人でもどれか好き。 いろいろ選べるとんこつラーメンバラエティ」。 豚骨スープをベースに醤油、味噌などバラエティ豊かなアレンジで豚骨ラーメンの新しい魅力を引き出しています。

●店舗名 : TOKYO豚骨BASE MADE by 一風堂

●営業者:(株)日本レストランエンタプライズ

●取扱品目: 豚骨ラーメン

●営業時間: 07:30~21:00 (L.O.20:30)





第2ターミナル 本館4階

№ 成田国際空港株式会社

〒282-8601 千葉県成田市成田国際空港内NAAビルURL: https://www.narita-airport.jp/jp/