

天壇ロース

一、五〇〇円

リブロインを使った京都で人気のロースです。



ミルフィーユロース

(一枚) 九〇〇円

※二枚より承ります。

当店看板メニューのロースを使い
職人の匠の技により究極のロースに仕上げました。





天壇のこだわり

さっぱりした後口とお肉の旨みを引き出す
「お出汁のようなつけたれ」は、

牛骨などを長時間かけて煮込み、

旨みを抽出したスープをベースにしており、
創業時より自家製で作り続けております。

焼肉 YAKINIKU



カルビ

カルビ 一、六〇〇円

中落ちカルビ 一、三〇〇円
脂肪と上質なお肉が折り重なったお肉です。

ロース

当店のロースはロース芯を使用しています。

天壇ロース

リブロインを使った京都で人気のロースです。

一、五〇〇円

上ロース

当店看板メニューのロース芯焼です。

一、六〇〇円

ミルフィーユロース

(一枚) 九〇〇円

※一枚より承ります。

当店看板メニューのロースを使い
職人の匠の技により究極のロースに仕上げました。

極上ミルフィーユロース

(一枚) 一、五〇〇円

※一枚より承ります。

A5ランクの上質なお肉です。

極上ロース

三、五〇〇円

当店厳選銘柄牛のロース芯。

「包み野菜」

お肉には、お野菜を巻いていただきても美味しい
お召し上がりいただけます。カルビ系のお肉と相性が良いです。

サンチュ

六五〇円

エゴマの葉

六五〇円

数量限定
豪快 天壇塊肉 四、八〇〇円

極上カルビ 三、六〇〇円
当店厳選銘柄牛のバラを使用しております。

上カルビ 二、二〇〇円

タン塩

上タン薄切 一、八〇〇円

厚切タン(二枚) タンの中でも良い部分のみを厚くカット致します。 三、四〇〇円

トリュフタン 三、〇〇〇円

赤肉 肩・モモのあつさりした部位です。

笹カルビ 一、五〇〇円
サシも入りながらあつさりしています。外バラ。

イチボ 一、五〇〇円
脂肪分が少なく柔らかい赤身。 稀少部位です。

シンシン 一、五〇〇円
内モモの部位。脂肪が少なく肉本来の味が楽しめます。

数量限定

シャトーブリアン 紫葉漬け塩で 五、六〇〇円

シャトーブリアンとトリュフ 六、六〇〇円
お客様の御好みでトリュフまるまる一つ削り放題

カメノコ 形が亀の甲羅に似ている為こう呼ばれます。 一、五〇〇円

トモサンカク 牛一頭からごく僅かしか採れない貴重な部位です。 一、一〇〇円

ご予約限定

シャトーブリアンと本わさび 六、六〇〇円
お客様の御好みで本わさびまるまる一本削り放題

ご注文の際はお近くのスタッフにお気軽に尋ね下さいませ。

赤肉盛合せ 一、一五〇円

厳撰卵で食べる焼肉

サシと赤身のバランスが良いタレ焼肉を厳撰卵にくぐらせて、焼きしゃぶでお召し上がりください。

ハラミ 1,600円
タレ焼がおすすめ。

和牛ミスジ 3,900円

赤身なのに綺麗で細やかなサシがはいった幻の稀少部位です。

特撰ハラミ 1,400円
タレ焼がおすすめ。

力ブリ 1,900円

きめ細かい霜ぶりの希少部位。

極上塩ハラミ 3,400円

厳撰こだわり卵(単品) 1,000円
お好きなお肉や御飯と一緒にどうぞ。

上モノ 1,000円

ギヤラ(赤センマイ) 1,000円
脂がジュワっと、コリコリ食感。

テツチャン(シマチョウ) 1,000円

ホルモン

HORUMON



焼野菜

YAKI-YASAI

- 焼野菜盛合せ 一一五〇円

- ニンニクオイル焼
お肉と一緒に野菜に巻いて食べると風味が増します。 六〇〇円

- 九条ネギのチヂミ 一八〇〇円
京野菜の九条ネギをたっぷり使ったチヂミです。

- 海鮮ネギチヂミ 一四〇〇円

海鮮の旨味を九条ネギと共に閉じこめました。

- チヤップチエ 一三〇〇円
春雨と野菜の炒め物を当店独自の味付けで。

- 海鮮チヤップチエ 一八〇〇円

海の幸のうまいが食欲をそそります。

- ナムル四種盛 九〇〇円

- チャンジャ 六〇〇円

- 韓国海苔 六〇〇円

- 牛すじ煮込み(ポン酢風味) 四〇〇円

- 牛タン煮込み 四〇〇円

三種のドレッシングよりお選びください。

- チョレギサラダ 八〇〇円
和風ドレッシング・シーザードレッシング

サラダ

SALAD



逸品

IPPIN

全て手練りで仕込む自家製麺は
独特の咽ごしがあります。
麺にはそば粉を使用しております。

御飯・麺物 GOHAN MEN

自家製漬物 TSUKEMONO

各キムチはお持ち帰り頂けます。

- 冷麺 一、一〇〇円

- キムチ三種盛 一、二一〇円

白菜・大根・胡瓜キムチの盛合せ。

- ペツチュキムチ(白菜) 六五〇円

- オイキムチ(胡瓜) 六五〇円

- カクテギ(大根) 六五〇円

- セロリキムチ 六五〇円

- オリーブキムチ 六五〇円

- 南高梅干キムチ 六六〇円

紀州南高梅のキムチは女性に大人気です。

- 御飯 三五〇円

- 天壇切落し牛カレーうどん 一、二一〇円
(東京限定)

お出汁たっぷりの京風カレーうどんに仕上げました。



スープ Soup

※印はクッパでもご用意できます。

- テールスープ 一、三〇〇円

※2~3人でお分け頂ける量です。

- ユツケジャンスープ 一、〇〇〇円

※少し辛味のあるスープです。

- ソルロンタンスープ 一、〇〇〇円

牛の旨みを引き出した天壇ならではの味わい。

- 天壇特製 チゲ味噌スープ 一、〇〇〇円

他にはない味で、ご飯にびつたりです！

- わかたまスープ 六〇〇円

デザート Dessert



- アイスクリーム 五〇〇円

- シャーベット 五〇〇円

- みたらしあいす 七〇〇円

みたらしソースと白玉がアイスと絶妙に絡み合います。

- フイナンシェ 季節のフレーバー 七〇〇円

—お持ち帰りでできます—

実際に当店で使用している各種調味料やキムチを、
お持ち帰り用に用意いたしました。いずれも天壇オリジナル
の特製品。お土産に、ご家庭の食卓におすすめです。

・肉味噌

野菜についてそのまま食べられます。ご飯にのせても。

・コチュジヤン(唐辛子味噌)

・ヤンニヨムジヤン

コチュジヤンに醤油やネギなどを加えた
薬味調味料。タレやスープ、冷麺にも。

各八〇〇円(税込)

・キムチ各種

各一、〇〇〇円(税込)

・肉各種

一人前／各売価と同じ

ご予約伺います。

- ・サプライズのバースデーデザート
- ・飲み放題がついたコース

あつさりした部位中心のコース
など、当店ではお客様のご要望にできるだけお応えしたく
思っております。当店へのご要望がございましたらご予約の
際スタッフへお申し付けください。

【都内店舗のご案内】

・赤坂店 ○三一五五七五一五二二九

・銀座店 ○三一五五五一一一二二九

京都・滋賀にも店舗がございます。

【ランチタイム】

毎日十一時三十分よりランチタイムも営業して
おります。

焼肉の名門

TENDAN

天壇

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお声がけください。