

焼肉



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 一、三〇〇円
リブロインを使った京都で人気のロースです。

ロース 一、五〇〇円
当店看板メニューのロース芯焼です。

ミルフィーユロース (一枚) 七〇〇円
※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。

極上ミルフィーユロース (一枚) 二、五〇〇円
※二枚より承ります。

A5ランクの上質なお肉です。

特上ロース 二、五〇〇円
ロース芯を厚切りにカットした食べ応えのある一品です。

極上ロース 三、五〇〇円
当店厳選銘柄柄牛のロース芯。

和牛ミスジ 三、九〇〇円
赤身なのに綺麗で細やかなサシがはいた幻の稀少部位です。

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。

特選切落しカルビ 二、〇〇〇円

上カルビ 二、二〇〇円

特上カルビ 二、八〇〇円

極上カルビ 三、六〇〇円
当店厳選銘柄柄牛のバラを使用しております。

特上骨付カルビ (二五〇グラム) 一〇、〇〇〇円より
数量限定ですので売切の際はご了承ください。
(グラム数により
売価が変わります。)

タン塩

上タン薄切り 一、八〇〇円

厚切りタン(二枚) 三、四〇〇円

タンの中でも良い部分のみを厚くカット致します。

トリユフタン 三、〇〇〇円

赤肉

肩・モモのあつさりした部位です。

赤肉三種盛合せ 二、二五〇円

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。

カメノコ 一、五〇〇円

形が亀の甲羅に似ている為こう呼ばれます。

ヒウチ 二、二〇〇円

牛一頭からごく僅かししか採れない貴重な部位です。

「包み野菜」

お肉には、お野菜を巻いていただいても美味しく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

数量限定

シャトーブリアン 五、六〇〇円

〔紫葉漬け塩で〕

シャトーブリアンとトリユフ 六、六〇〇円

〔お客様の御好みでトリユフまるまる二つ削り放題〕

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お尋ね下さいませ。

HORUMON ホルモン

特選ハラミ 二、四〇〇円
タレ焼がおすすめ。

特選厚切りハラミ(二枚) 二、六〇〇円
焼くと旨味が凝縮されます。好みのサイズにカットしてお召し上がりください。

特上塩ハラミ 三、四〇〇円

上ミノ 一、〇〇〇円

ギアラ(赤センマイ) 一、〇〇〇円
脂がジュワッと、コリコリ食感。

テツチャン(シマチョウ) 一、〇〇〇円

GYUNIKUNO-IPPIN 牛肉の逸品

※当店では熱処理済みでご提供しております。
お子様・高齢者、その他食中毒に対する抵抗力の弱い方はお控え下さい。

※レアステーキユッケ 一、〇〇〇円

※細切りレアステーキのトリユフ添え 二、八〇〇円

TUTUMI-YASAI 包み野菜

お肉をバランスよくたっぶりの野菜で召し上がってください。
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

YAKI-YASAI 焼野菜

● 焼き野菜盛合せ

季節に応じた焼野菜を独自のルートで取り揃えました。

一、二五〇円

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

SALAD サラダ



季節野菜のサラダ レモンの香り 一、〇〇〇円

● チョレギサラダ

三種のドレッシングよりお選びください。

チョレギドレッシング ・ 和風ドレッシング ・ シーザードレッシング

八〇〇円

IPPIN 逸品

● 九条ネギのチヂミ

京野菜の九条ネギをたっぷり使ったチヂミです。

一、八〇〇円

海鮮ネギチヂミ

海鮮の旨味を九条ネギと共に閉じこめました。

二、四〇〇円

● チャプチェ

春雨と野菜の炒め物を当店独自の味付けで。

一、三〇〇円

海鮮チャプチェ

海の幸のうまみが食欲をそそります。

二、八〇〇円

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

TSUKEMONO 自家製漬物

各キムチはお持ち帰り頂けます。

キムチ三種盛 一、二〇〇円

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。

GOHAN MEN 御飯・麺物

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。

● 冷麺 一、一〇〇円

● ピビン冷麺 一、二〇〇円

● 辛冷麺 一、三〇〇円
辛いものが好きな方はこちらをどうぞ。

ピビンパ 一、〇〇〇円

石焼ピビンパ 一、四〇〇円

トッピング(追加)

チャンジャ 三〇〇円

白菜キムチ 三〇〇円

チーズ 四〇〇円

牛玉葱炒め 六〇〇円

レアステーキユッケ 七五〇円



● 天壇切り落とし牛カレーうどん 一、二〇〇円
お出汁たっぷりの京風カレーうどんに仕上げました。

御飯 三五〇円

SOUP

スープ

※印はクッパでもご用意できます。

※テールスープ

2〜3人でお分け頂ける量です。

一、三〇〇円

※ユッケジャンスープ

少し辛味のあるスープです。

一、〇〇〇円

ソルロンタンスープ

牛の旨みを引き出した天壇ならではの味わい。

一、〇〇〇円

●天壇特製 チゲ味噌スープ

他にはない味で、ご飯にぴったりです！

一、〇〇〇円

わかたまスープ

六〇〇円

DESSERT

デザート

●アイスクリーム

バナナ

杏仁豆腐

各六〇〇円

●シャーベット

・玉露

・ゆず

各六〇〇円

●みたらしあいす

みたらしソースと白玉がアイスと絶妙に絡み合います。

八〇〇円

紅芋モンブランあいす

八〇〇円

●京ごのみ

辻利のお茶かすてら二種と、丹波黒豆きな粉わらびもちをひと皿に。

八〇〇円



京都で焼肉一筋。

「天壇」といえば「ロース」と「タレ」。

「天壇」は昭和四十年、京都 祇園四条に誕生。

「もっと多くのお客様に焼肉を楽しんでいただきたい。」

そんな想いから、業界のパイオニアとして

現在の焼肉店のスタイルを確立して参りました。

そんな天壇の焼肉は、

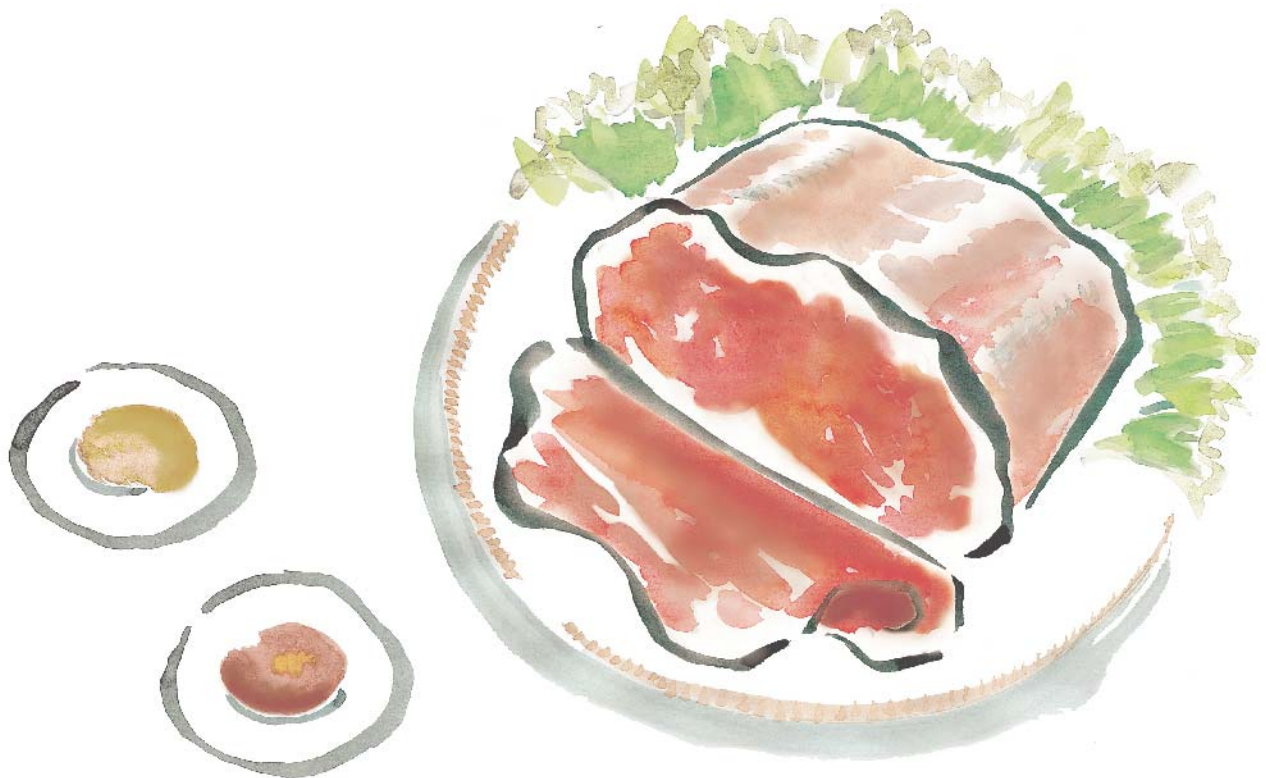
出汁のような黄金色の「つけダレ」で食べる焼肉です。

肉に絡める「もみダレ」と、

味付けされた肉の旨味を引き出すこの「つけダレ」は、
門外不出、まさに天壇の味。

美食の街・京都で磨かれた味を

まずはひとくち、看板メニュー「ロース」とご一緒に
どうぞ、おあがりやす。



— お持ち帰りできます —

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。

・チゲ味噌(韓国風ブイヤーベース)

天壇特製チゲ味噌汁のオリジナル味噌。
ご家庭で手軽に天壇のチゲが作れます。

・チシャ味噌

野菜につけてそのまま食べられます。ご飯にのせても。

・コチュジャン(唐辛子味噌)

・ヤンニョムジャン

コチュジャ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

各七〇〇円(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 〇三ー五五七五ー五二二九
・銀座店 〇三ー五五五ー一一二二九
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。

【食物アレルギー検索】

・店舗「アレルギー食品」「メニュー種類」から絞り込んで検索してください。
左記食材を使用したグラントメニューを各店舗分掲載しております。

卵・小麦・蕎麦・乳製品・落花生・蟹・海老
オキアミ・醤油(小麦使用)・ごま・ごま油



焼肉の名門
TENDAN

天壇