

焼肉



ロース 当店のロースは全てロース芯を使用する自慢の逸品です。

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。

特上ロース 二、五〇〇円
厚切りにカットした、食べ応えのあるロースです。

極上ロース 三、五〇〇円
当店厳選銘柄牛のロース芯。

極上ミルフィーユロース (一枚) 一、五〇〇円
※二枚より承ります。

イチボ 一、五〇〇円

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 濃厚な味わいをお楽しみください。

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 一、〇〇〇円

上カルビ 一、二〇〇円

特上カルビ 二、八〇〇円

極上カルビ 三、六〇〇円
当店厳選銘柄牛のバラを使用しております。

特上骨付カルビ 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。)

カイノミ 一、八〇〇円
赤身と脂身のバランスが良く、とても柔らかい希少部位です。

カルビには「包み野菜」

カルビには、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。

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一つ削り放題〕

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。

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 (四枚) 三、〇〇〇円

長くカットしたタンにトリユフを包んで。

塩焼き肉盛り合わせ 二、四二〇円

塩焼き肉盛り合わせ 上 四、六二〇円

HORUMON ホルモン

特選ハラミ 二、四〇〇円

横隔膜です。タレ焼がおすすめ。

上ミノ 一、〇〇〇円

第一胃。肉厚で噛み応えがあります。

ギアラ(赤センマイ) 一、〇〇〇円

脂がジュワツと、コリコリ食感。

テツチャン(シマチヨウ) 一、〇〇〇円

ホルモンの代表格。トロリとした脂身。

ハツ焼 一、〇〇〇円

独特の食感で臭みありません。

ツラミ 一、五〇〇円

ほぼ肉です。塩焼がおすすめ。

YAKI-YASAI 焼き野菜



● 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

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。

サンチュ

..... 六五〇円

エゴマの葉

..... 六五〇円

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

● 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ュフ添え

..... 二、八〇〇円

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。

● サラダピビン冷麺 一、五〇〇円

● ピビンパ 一、〇〇〇円

● 石焼ピビンパ 一、四〇〇円

● 御飯 三五〇円

トッピング（追加）

ピビンパ等と一緒にどうぞ。

チャンジャ 三〇〇円

白菜キムチ 三〇〇円

牛玉葱炒め 六〇〇円

レアステーキキュッケ 七五〇円

———
しっかり混ぜ合わせれば
おいしくいただけます。

「ピビン」は混ぜる、「パ」は御飯のことですから、「ピビンパ」とは混ぜ御飯になります。このように混ぜるという方法は、韓国料理の大きな特徴のひとつ。ピビンと付いた料理は、食べるときに盛りつけられた材料をしっかりとかき混ぜ合わせれば、一層おいしくいただけます。

SOUP スープ

※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。

● ※ユツゲジャンスープ 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、ご飯にぴったりです！

● わかたまスープ 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。

● ペツチユキムチ(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。

DESSERT デザート



アイスクリーム 各 六〇〇円

・バニラ
・杏仁豆腐

シャーベット 各 六〇〇円

・玉露
・ゆず

みたらしあいす 八〇〇円

みたらしソースと白玉がアイスと絶妙に絡み合います。

紅芋モンブランあいす 八〇〇円

京ごのみ 八〇〇円

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。

— 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。ご家庭でお手軽に天壇のチゲが作れます。

●チシヤ味噌

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)

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。

●ヤンニョムジャン

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

— 食物アレルギー検査 —

「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ド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

