

焼肉 丸



● お子さまには甘口タレもご用意します。
● お肉は各種お持ち帰りパックもご用意しております。

天壇の焼肉は黄金色の「つけダレ」で食べる焼肉です。
タレは器に多めに注いでください。
たっぷりと出汁を含むことで肉の旨味をしつかりと引き出します。まずは試しに看板メニューロースとご一緒に・・・

天壇ロース サーロイン 1,320円

肉の旨みと脂のバランスがよい部分。

天壇ロース リブロイン 1,100円

サシが強めのやわらかな口当たりの部分。

ミルフィーユロース 1,430円

薄切りにしたロース肉を3枚重ねています。
重ねたまま焼いてお召し上がりください。

特上ロース 1,980円

ハラミ 1,100円

天壇カルビ 1,200円

肉の旨みがあるジューシーな人気メニュー。

なかおちカルビ 1,200円

当店で人気を誇るベストメニューです。

はねしたカルビ 1,760円

希少!通をうならす幻のカルビ。

数量限定

花咲カルビ 1,980円

一輪の花の様にカット。食べやすく、見た目も綺麗な一品です。

上カルビ 2,530円

昔ながらの定番メニュー。

近江牛特撰ロース 3,080円

日本三大牛の一つ近江牛のロース。

近江牛特撰ミスジ 3,080円

肩胛骨のあたりで、一頭からとれる量が少なく希少な部位です。

特撰カルビ 3,080円

サシの強い上質なお肉です。



特上ロース

天壇の「ロース」は創業以来の人気メニュー。国産ロースの中でも特に味わい深い「サーロイン」「リブロイン」という部位のみから厳選した、こだわりの逸品です。
特製つけダレとの相性も抜群。
天壇のロース焼をどうぞご賞味ください。

焼肉 塩



- 塩焼も豊富にご用意しております。**
塩焼も食べたいという方はこちらからお選びください。
アンデスのピンクソルトは現代人に不足がちな鉄分とミネラルを含む岩塩です。
- おろしポン酢ダレもご用意しております。
 - お肉は各種お持ち帰りパックもご用意しております。

塩たん 1,080円

塩上たん 1,430円

たんの根元部分をカットしてお出し致します。

角切ヘレ 2,420円

シャトーブリアンの周りを食べやすい角切にしました。

近江牛特撰ミスジ 3,080円

肩部分から僅かしかとれない貴重で上質な部位です。

厚切 くらしたローズ 1,870円

厳選された、サシの美しい肩ローズです。

厚切 塩上たん 1,980円

上たんを贅沢な厚切りカットで。

厚切 特上サーロインローズ 3,300円

特上のローズをステーキカットでお出し致します。

厚切 特上ヘレ 3,960円

あっさりとして味わい深いシャトーブリアンを塩焼でどうぞ。



厚切 特上ヘレ

季節の焼野菜盛合せ 750円

キャベツ 330円

さつま芋 330円

玉葱 440円

とうもろこし・椎茸・白葱・青唐辛子 各 440円

にんにくオイル焼 440円

焼野菜

焼物

ホルモン



ハラミ 1,100円

上ミノ (塩ダレ / 味噌ダレ) 1,100円

テッチャン (塩ダレ / 味噌ダレ) 880円

たん 1,080円

上たん 1,430円

天肉 1,100円

アカセンマイ 880円

レバー 880円

※中心部まで充分に加熱してお召し上がり下さい。

こころ 880円

ハート焼。

焼センマイ 880円

ホルモン三種盛合せ (塩ダレ / 味噌ダレ) 1,760円

天肉・アカセン・こころ・上ミノ・レバー・テッチャン・焼センマイ・たん
以上の中より「三種類」お選び下さい。

逸品

霜降豚トロ (塩ダレ / タレ) 880円

茶美豚ウインナー 660円

お茶とお芋で育った茶美豚のウインナーなので、コクと旨みがあります。

米沢豚ロース (塩 / タレ) 880円

丹波黒地鶏 (塩ダレ / タレ) 980円

イカの姿焼 (塩 / タレ) 770円

北海道産 殻付ホタテ (塩 / タレ) 880円

天使の海老 (塩 / タレ) 980円

海鮮盛合せ (塩 / タレ) 1,980円

イカの姿焼・殻付ホタテ・天使の海老の盛合せ。



お肉の刺身・逸品・漬物

お肉の刺身・逸品

※お子様、ご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。
※一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。

ユッケ 1,340円

◆ レアステーキ 〜ユッケソース添え〜 1,100円

◆ センマイ 1,000円

※仕入れの状況により、数に限りがございます。

◆ 当店では熟処理済みでご提供しております。



ユッケ



レアステーキ 〜ユッケソース添え〜

自家製キムチ

白菜キムチ 500円

2種類の味をお楽しみ頂けます。

胡瓜キムチ 440円

大根キムチ 440円

キムチ盛合せ 940円

白菜・胡瓜・大根の盛合せ。

セロリキムチ 500円

セロリのクセがなく、通に人気の一品。

紀州南高梅キムチ 500円

珍しい梅干しのキムチ。

オリーブキムチ 500円

お酒とよく合う傑作です。

京野菜キムチ 500円

季節により野菜が変わります。詳しくはスタッフまで。

ムルキムチ 440円

冷たくあっさりとしたスーブキムチ。



キムチ盛合せ



セロリキムチ

ムルキムチ



紀州南高梅キムチ

オリーブキムチ

ご自宅で天壇の味を楽しめる

お持ち帰りメニュー

特製調味料各種 800円

- 天壇特製チゲ味噌
- 天壇特製肉味噌
- 天壇特製コチュジャン
- 天壇特製ヤンニョムジャン



天壇のお肉各種も
お持ち帰りいただけます。



自家製キムチ各種 700円

- 自家製白菜キムチ
- 自家製白菜キムチ(あっさり)
- 自家製胡瓜キムチ
- 自家製大根キムチ
- 自家製セロリキムチ
- 自家製オリーブキムチ



■ 自家製紀州南高梅キムチ 1,000円

サラダ・一品

サラダ

彩り天壇サラダ 970円

たっぷりの季節野菜をとりたいた方に。

チョレギサラダ 750円

さっぱりとした味に仕上げた韓国風サラダ。

シーザーサラダ 860円

自家製京豆腐サラダ 860円

濃厚な味わいの自家製の豆腐を使用しております。

大根サラダ 京美山揚ゆば添え 550円

包み野菜

●肉味噌はお持ち帰りバックもご用意しております。

チシャ菜と肉味噌 550円

肉味噌はご飯にのせても美味。

包み野菜盛合せと肉味噌 770円

数種類の包み野菜の盛合せ。

アサツキ 440円

香味野菜 550円

ネギサラダ 550円

ネギ好き必食の一品。お肉と一緒に食べると最高です。



包み野菜盛合せ

一品

ナムル 4 種盛合せ 640円

ナムル 6 種盛合せ 860円

季節のナムルを加えました。

韓国海苔 330円

チャンジャ 420円

チャプチェ 860円

春雨と野菜の炒めもの。

九節板 (クジヨルパン) 1,100円

周りのナムルなどを中央のクレープに包んでお召し上がりください。

ニラチヂミ 770円

九条ネギチヂミ 970円

海鮮チヂミ 1,430円



チャプチェ



九節板

チキンライス



チキンライス 440円

炒飯 440円

おにぎり 440円

うどん 440円

たまごスープ 330円

わかめスープ 330円

クッパ 440円

とりクッパ 500円

うどん



とりクッパ



お子様メニュー



お食事

お気軽にお食事を・・・

ご家族やお友達とのご会合に、焼肉と一緒にお楽しみいただける料理を始め、お気軽にお召し上げられる一品もご用意しております。

ご飯物



石焼ビビンバ



ユッケジャンカップ

ピビンパ 770円

ピビンパ (小) 600円

石焼ピビンパ 1,100円

いち早くメニュー化したこだわりの一品です。

石焼ピビンパ (小) 940円

焼飯 660円

創業当時から受け継がれてきた味。

キムチ焼飯 830円

※各種クッパはご飯がふやけないようにスープと別添えでお出しいたします。

クッパ 680円

テールクッパ 1,000円

ソルロンタンクッパ 970円

ユッケジャンクッパ 970円

御飯 330円 (小) 220円

●各種冷麺はそば粉を使用しております。

冷麺 980円 (小) 830円

手練りの自家製麺を使用したこだわりの冷麺です。

ピビン冷麺 980円 (小) 830円

濃い味付けのタレを絡めた辛い冷麺です。

激辛冷麺 980円 (小) 830円

サラダピビン冷麺 980円

ピビン冷麺をたっぷりの野菜と一緒に。

天壇特製チゲうどん 1,000円

ユッケジャンラーメン 1,080円



冷麺

“こだわり冷麺”

創業以来手練りで仕込む自家製麺にこだわっています。

天壇特製冷麺・麺類

汁物

汁物

最後までしっかり
お食事していただきたい。
そんな思いから天壇では豊富な食事メニューと
スープをご用意しております。
テールスープは栄養価も高く、身体も温まります。

たまごスープ	440円
もやしスープ	440円
わかめスープ	440円
ハマグリと青菜のスープ	550円
女性に大人気のみそ味スープ。	
彩り野菜スープ	550円
ユッケジャン	860円
少し辛めの濃厚スープ。	
ソルロンタン	900円
コラーゲンたっぷりの白濁した牛スープ。	
テールスープ	900円
スタミナ補給にぴったりのスープ。	
トック	880円
餅を薄くスライスして煮込んだスープ。	



テールスープ



ハマグリと青菜のスープ

● 天壇特製チゲ味噌はお持ち帰りバックもご用意しております。

天壇特製チゲ 800円
創業当初より人気のメニュー。

キムチチゲ 800円

スンドゥブチゲ 1,000円
濃厚な味わいの自家製豆腐を使用しています。

参鶏湯 (サムゲタン) 3,080円

ソルロンタン



天壇特製チゲ

デザート

デザート

店長オススメ

アイスブリュレ **630円**
濃厚なブリュレ生地をアイスに仕上げ、キャラメリゼした贅沢な逸品。

店長オススメ

苺のレアチーズケーキアイス **680円**
手作りのレアチーズアイスに苺果肉の甘味と酸味でさっぱりとお召し上がりいただけるケーキ仕立てのアイス。

店長オススメ

ティラミスアイス **680円**
ココア・コーヒー風味のビターな生地とマスカルポーネを使用したティラミス風味の大人のアイスケーキ。

店長オススメ

今月の江ばた自家製アイス **600円**
京都太秦“江ばた”で手作りされる多彩な自家製アイスを月替わりでお届けします。内容はスタッフまで。

わらびもち **550円**
芭蕉堂の本格わらび餅をお楽しみください。

柚子シャーベット **550円**
手作リアイス“江ばた”の柚子シャーベット。
食後にさっぱりとお召し上がりいただけます。

抹茶アイスクリーム **550円**
手作リアイス“江ばた”の抹茶アイスとあずきを絡めてお召し上がりください。

バニラアイスクリーム **550円**
手作リアイス“江ばた”のバニラアイス



アイスブリュレ



ティラミスアイス



わらびもち



柚子シャーベット

