

焼肉 タレ

近江牛特撰ロース 三、五〇〇円

黒毛和牛特撰ロース 二、四〇〇円

ロース 一、八〇〇円

当店のロースはロース芯を使用する自慢の逸品です。

ミルフィーユロース 二、〇〇〇円

折り重なったパイのごとく柔らかい食感。

黒毛和牛特撰カルビ 三、五〇〇円

特上カルビ 三、〇〇〇円

カルビ 一、八〇〇円

黒毛和牛中落ちカルビ 二、〇〇〇円

黒毛和牛の脂肪と上質なお肉が折り重なったお肉です。

近江牛特撰ミズジ 三、五〇〇円

幻といわれる部位。赤身なのに綺麗で細やかなサシが入った濃厚なお肉。

近江牛特撰シャトーブリアン 八、〇〇〇円

霜降りが非常に細かく、芸術的な最高級のお肉。

近江牛特撰ヘレ 三、六〇〇円

黒毛和牛特撰ハラミ 二、五〇〇円

※ロイヤルフロアでは食前に、ムルキムチをご提供しております。
お口の中がさっぱりし、お食事を美味しく召し上がって頂きます。



YAKINIKU 焼肉

塩焼

(アンデス・ピンクソルト)

近江牛特撰ヘレ

三、六〇〇円

厚切塩上たん

二、五〇〇円

たんの中でも良い部分のみを厚くカット致します。

黒毛和牛特撰ハラミ

二、五〇〇円

塩上たん

一、八〇〇円

黒毛和牛ハラミステーキ

三、〇〇〇円

芳醇ステーキソースでお召し上がり下さい。

近江牛特撰ミスジ

三、五〇〇円

幻といわれる部位。赤身なのに綺麗で細やかなサシが入った濃厚なお肉。

TSUTSUMI-YASAI 包み野菜

近江牛特撰シャトーブリアン

八、〇〇〇円

霜降りが非常に細かく、芸術的な最高級のお肉。

チシャ菜

六五〇円

包み野菜盛合せ

二、二〇〇円

※ マークは天壇のおすすめメニューです。
※ 表示価格は全て税込です。

HORUMON ホルモン

味噌タレと塩タレがございます。

上ミノ 一、四〇〇円

●ホルモン四種盛合せ 二、二〇〇円

テッチャン 一、一〇〇円

アカセン 一、一〇〇円

コリコリした食感が楽しめます。

レバー 一、一〇〇円

※中心部まで充分に加熱してお召し上がり下さい。

天肉(ツラミ) 一、四〇〇円

BEEF GEM&SASHIMI

お肉の刺身・逸品

※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。

※一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。

和牛ユッケ 一、八〇〇円

◆特選和牛たん 二、八〇〇円

◆センマイ 一、二〇〇円

◆当店では熱処理済みでご提供しております。

KAISEN

海鮮

北海道産殻付きホタテ 一、〇〇〇円

天使の海老 一、〇〇〇円

ニユーカレドニアの美しい海水で育った海老。

TSUKEMONO
自家製漬物

● キムチ盛合せ 一、二〇〇円

白菜キムチ 六〇〇円

胡瓜キムチ 六〇〇円

大根キムチ 六〇〇円

セロリキムチ 六〇〇円

● 紀州南高梅キムチ 六〇〇円

● オリーブキムチ 六〇〇円

● 京野菜キムチ 六〇〇円

季節の京野菜のキムチ。

※ ●マークは天壇のおすすめメニューです。
※ 表示価格は全て税込です。

SALADA & YAKI-YASAI
サラダ・焼野菜

● 季節の天壇サラダ 一、〇〇〇円

チョレギサラダ 八〇〇円

スティックサラダ 九〇〇円

季節の焼野菜 七七〇円



IPPIN
逸品

● ナムル五種盛合せ 八〇〇円

● 九条葱と野菜のチヂミ 一、一〇〇円

● チャプチェ 八五〇円

にんにくオイル焼 五〇〇円

● チャンジャ&クリームチーズ 六〇〇円
ソムリエおすすめの逸品。

チャンジャ 五〇〇円

韓国海苔 四〇〇円

SOUP
スープ

● 天壇特製チゲ 九〇〇円

キムチチゲ 九〇〇円

スンドウブチゲ 一、〇〇〇円

ユッケジャン 一、〇〇〇円

● テールスープ 一、〇〇〇円

たまごスープ 五〇〇円

はまぐりとわかめのスープ 六五〇円

GOHAN
御飯

● びびんば

九〇〇円

ハーフサイズ 七〇〇円

野菜びびんば

一、〇〇〇円

● 石焼びびんば

一、三〇〇円

ハーフサイズ 一、一〇〇円

石焼野菜びびんば

一、四〇〇円

● 天壇特製だし茶漬け

八〇〇円

御飯

四〇〇円

ユッケジャンクッパ

一、三〇〇円

テールクッパ

一、三〇〇円

各種クッパはご飯とスープを別添えでご提供致します。



※ ●マークは天壇のおすすめメニューです。
※表示価格は全て税込です。

NOODLE 麺物

天壇の冷麺は手打の自家製麺です。
創業当時から変わらぬ味と咽ごしです。
麺には蕎麦粉を使用しております。

冷麺

一、二〇〇円
ハーフサイズ 九〇〇円

ピビン冷麺

辛口がお好みの方はこちらの冷麺をどうぞ。

一、二〇〇円
ハーフサイズ 九〇〇円

サラダピビン冷麺

一、三〇〇円

DESSERT デザート

バニラアイスクリーム

五八〇円

抹茶アイスクリーム

五八〇円

わらびもち

五八〇円

アイスマカロンと苺のレアチーズアイス

七七〇円



DESSERT

季節のデザート

白桃シャーベットと

ピンクグレープフルーツのカクテル仕立て

八八〇円

白桃シャーベットにピンクグレープフルーツの酸味でキレイ良く甘すぎず
清涼感あるジュレと自家製ミントを添えて夏らしく。



生姜アイス

五八〇円



※ ●マークは天壇のおすすめメニューです。
※表示価格は全て税込です。

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）・こま・こま油

