



創業当時より愛される
秘伝のつけだれ

天壇の焼肉は黄金色の透き通ったお出汁で食べる焼肉です。
牛骨をベースにしたこのたれは、肉汁を閉じ込め、たっぷりと出汁を含み
牛肉の旨味をしっかりと引き出します。
たれは器に多めに注いでお肉をしっかりと絡めてください。
まずは天壇自慢の「ロース」と一緒にどうぞ。
味噌だれ・甘だれ・ポン酢だれもご用意しております。

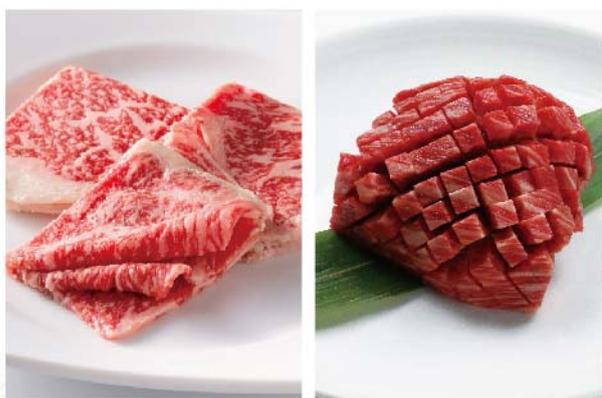


表示価格は全て税込みです。

焼肉 ~たれ~



天壇ロース



ミルフィーユロース

花咲カルビ

天壇ロース ————— 1,080 円

創業以来の人気メニュー。天壇秘伝のつけだれとの相性も抜群です。

特上ロース ————— 1,650 円

近江牛特選ロース ————— 2,640 円

ミルフィーユロース ————— 1,380 円

薄切りにしたロースを3枚重ねています。重ねたまま焼いてください。

ミルフィーユイチボ ————— 1,270 円

ランプと呼ばれるお尻上部のお肉のうち、やわらかい部分を切り出したお肉です。
薄切りにして3枚重ねています。重ねたまま焼いてください。

ハラミ ————— 1,000 円

天壇カルビ ————— 1,080 円

カイノミ ————— 1,430 円

「貝の身のように柔らかいお肉」という語源を持つ、旨味のあるバラ肉です。

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。

和牛上カルビ ————— 2,310 円

和牛特選カルビ ————— 2,810 円



カルビ炙り焼 一口握りのせ

一口握りのせ お肉を炙って握りに巻いて召し上がってください。

カルビ炙り焼 一口握りのせ ————— 1,650

モモ肉炙り焼 一口握りのせ ————— 1,320

焼肉 ~塩~

塩タン ————— 1,080円

塩上タン ————— 1,430円

厚切り塩上タン ————— 1,980円

タンの良い部分のみを厚くカットしました。サクサクとした食感を楽しめます。

黒毛和牛ミスジ ————— 2,530円

幻といわれるミスジ。肩肉の端に位置しており、1頭からごく僅かしかとれません。

厚切り焼肉

厚切りイチボステーキ ————— 1,710円

ランプと呼ばれるお尻上部のお肉のうち、やわらかい部分を切り出したお肉です。

角切りヘレ ————— 2,260円

厚切りサーロインステーキ ————— 2,530円



厚切り塩上タン



厚切りサーロインステーキ



黒毛和牛ミスジ

ホルモン

上ミノ ————— 980円

てっちゃん ————— 860円

天肉 ————— 1,100円

別名「ツラミ」。類肉です。

レバー ————— 770円

中心部まで十分に加熱してお召し上がり下さい。

ホルモン盛合せ ————— 1,430円

人気の部位を食べ比べ。

塩だれホルモン

上ミノ塩だれ ————— 980円

てっちゃん塩だれ ————— 860円



刺身

※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。

◆当店では国の基準を満たす生食用牛肉をご提供しております。



ユッケ



牛肉の刺身

ユッケ ————— 1,320 円
天塩昔ながらの味付け。

トロロユッケ ————— 1,430 円

センマイ ————— 980 円
※仕入れの状況により、数に限りがございます。

ミノ湯引き ————— 980 円

牛肉の刺身 ————— 1,980 円

牛肉のタタキ ————— 1,980 円

焼物 ~海鮮・野菜・その他~



海鮮盛合せ



焼野菜盛合せ (内容は季節によって変わります。)

丹波黒地鶏 ————— 940 円

豚トロ ————— 770 円

ウィンナー ————— 600 円

海鮮

殻付ホタテ ————— 770 円

天使の海老 ————— 940 円

姿イカ ————— 720 円

海鮮盛合せ ————— 1,430 円

野菜

にんにくオイル焼 ————— 390 円
ぜひお肉と一緒に召し上がりください。

チシャ菜 ————— 530 円
お肉に巻いて召し上がりください。

焼野菜盛合せ ————— 750 円
内容は季節によって変わります。

とうもろこし ————— 440 円

玉ねぎ ————— 440 円

表示価格は全て税込みです。



彩〜いろどり〜サラダ

自家製キムチ

白菜キムチ ————— 440 円

こってりキムチとあっさりキムチを食べ比べ。

胡瓜キムチ ————— 390 円

大根角キムチ ————— 390 円

セロリキムチ ————— 390 円

紀州南高梅キムチ ————— 440 円

天壇名物。梅とキムチの饗宴をお楽しみください。

ムルキムチ ————— 390 円

別名「水キムチ」。辛味が少なくさっぱりした味です。

キムチ盛合せ ————— 770 円

白菜・胡瓜・大根の3種を食べ比べ。



キムチ盛合せ



セロリキムチ



紀州南高梅キムチ

サラダ

チシャ菜 ————— 530 円

ゴマの葉と肉味噌 ————— 440 円

チョレギサラダ ————— 580 円

彩〜いろどり〜サラダ ————— 770 円

ゴマの葉とルッコラのサラダ ————— 660 円

ゴマのドレッシングでどうぞ。

シーザーサラダ ————— 690 円

アサツキ和え ————— 330 円



チョレギサラダ



ゴマの葉とルッコラのサラダ

表示価格は全て税込みです。



冷麺

冷麺・チヂミ・一品

※当店の冷麺は全て「そば粉」を使用しております。



激辛冷麺

冷麺 ————— 880 円
創業以来、不動の人気を誇ります。
自家製手打ち麺を使用しております。
(小) 720 円

ピビン冷麺 ————— 880 円
天壇流のピビン冷麺を味わってください。
(小) 720 円

激辛冷麺 ————— 880 円
辛いものが好きな方におすすめ。
(小) 720 円



九条ネギチヂミ

チヂミ ※焼きたてをご提供致しますので、少々お時間をいただきます。

海鮮チヂミ ————— 970 円

九条ネギチヂミ ————— 860 円

チーズチヂミ ————— 770 円

ニラチヂミ ————— 770 円



チーズチヂミ

一品

チャプチェ ————— 550 円

ナムル5種盛合せ ————— 500 円

韓国海苔 ————— 330 円



チャプチェ

表示価格は全て税込みです。



石焼ピビンパ

御飯物

ピビンパ ————— 660 円
(小) 580 円

石焼ピビンパ ————— 980 円
(小) 720 円

クッパ ————— 660 円
韓国の雑炊です。お好みでご飯を入れてお召し上がりください。

テールクッパ ————— 980 円

ユッケジャンクッパ ————— 940 円

焼飯 ————— 640 円

一口握り ————— 330 円
好きなお肉を巻いてお召し上がりください。

御飯 ————— 280 円
(小) 220 円



ユッケジャンクッパ



一口握り

トッピング

たまご — 60 円 キムチ — 60 円



「ピビン」混ぜる、「パ」は御飯という意味なので、「ピビンパ」とは「混ぜご飯」です。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」と名の付いた料理は、食べるときに盛り付けられた具材をしっかりとかき混ぜ合わせてお召し上がりください。より一層美味しくお召し上がりいただけます。

表示価格は全て税込みです。



天壇チゲ

自家製スープ



テールスープ



ブデチゲ



ソルロンタン



トック

表示価格は全て税込みです。

わかめスープ ————— 390 円

たまごスープ ————— 390 円

わか玉スープ ————— 440 円

わかめスープにふわふわとき卵。

テールスープ ————— 880 円

テールをじっくり煮込んだコクのあるスープ。

(小) 680 円

天壇チゲ ————— 770 円

創業以来愛され続ける天壇特製のチゲ。
ノスタルジックな美味しさが後をひきます。

ブデチゲ ————— 830 円

チゲの一種であり、韓国の大衆的鍋料理。

自家製スンドゥブチゲ ————— 980 円

自家製おぼろ豆腐をふんだんに使ったチゲ。

ユッケジャン ————— 830 円

辛味のきいた具沢山のスタミナスープ。

ソルロンタン ————— 880 円

コラーゲンたっぷりの牛骨スープ。

トック ————— 720 円

お餅とスープの相性抜群の隠れ人気メニュー。

(小) 550 円

トッピング

この印が付いたメニューにトッピングを追加できます。

うどん ————— 220 円

ラーメン ————— 220 円

お子様メニュー

- お子様焼飯 ————— 440 円
お子様クッパ ————— 390 円
お子様チキンライス ————— 390 円
オムライス ————— 550 円



お子様チキンライス



オムライス

デザート

アイスクリーム

- みたらしアイス ————— 650 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。
ほうじ茶アイス ————— 650 円
抹茶アイス ————— 650 円
バニラ ————— 500 円



みたらしアイス



ゆず皮シャーベット

シャーベット

- ゆず皮シャーベット ————— 500 円

店長おすすめ

- カタラーナ ————— 650 円

香ばしくキャラメリゼした表面はカリッと、
中はしっとりクリーミーなおいしいアイスデザートです。



カタラーナ