

焼肉～たれ～



天壇ロース(サーロイン) ————— 1,270 円
創業以来の人気メニュー。旨味、柔らかさをお楽しみください。

天壇ロース(リブロイン) ————— 1,100 円
創業以来の人気メニュー。旨味と脂のバランスをお楽しみください。

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 ————— 1,710 円

近江牛特選ロース ————— 2,750 円

黒毛和牛サーロインロース ————— 2,530 円

ハラミ ————— 1,000 円

ミスジ ————— 1,680 円

天壇カルビ ————— 1,100 円

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。

華カルビ ————— 1,980 円

上カルビ ————— 2,200 円

和牛三角カルビ ————— 2,860 円
“三角バラ”と呼ばれる部位はカルビの王道の味。

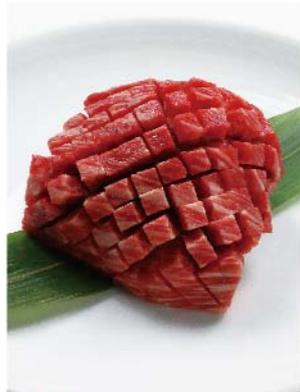
数量限定
特上骨付カルビ ————— 4,840 円
ハサミで切り分けてお楽しみください。



天壇ロース



ミルフィーユロース



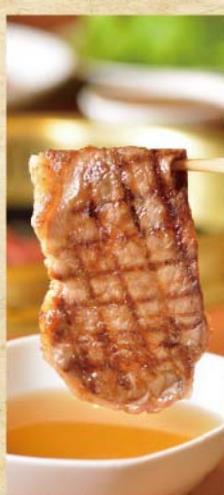
数量限定 花咲カルビ



華カルビ

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。

一口握りのせ

モモ肉炙り焼き
一口握りのせ

1,320 円

あっさりした赤身肉を炙り、
握りに巻いてお楽しみ頂ける
セットです。



包み野菜

チシャ菜 550 円

ご飯とお肉を包んで天壇特製のチシャ味噌
をつけてお楽しみください。



焼肉 ~塩~

塩上タン 1,430 円

厚切塩上タン 1,980 円

タンの良い部分のみを厚くカット。サクサクとした食感が楽しめます。

角切ヘレ 2,420 円

厚切サーロインステーキ 2,640 円

厚切ミスジステーキ 2,840 円



角切ヘレ



厚切サーロインステーキ

ホルモン

上ミノ(タレ・塩・塩だれ) 1,000 円

テッチャン(タレ・塩・塩だれ) 880 円

レバー 790 円

中心部まで十分に加熱してお召上がり下さい。

ホルモン盛合せ(タレ・塩・塩だれ) 1,430 円

上ミノ・テッチャン・レバー・タン・焼センマイより3種お選びください。



焼物 ~鶏・豚・海鮮・野菜~

丹波黒地鶏 970 円

豚トロ 800 円

茶美豚ウィンナー 600 円

赤海老 (2尾) 720 円

追加料金にてご人数様に対応致します。

姿イカ (1杯) 720 円

大あさり (2個) 720 円

追加料金にてご人数様に対応致します。

にんにくオイル焼 400 円

ぜひお肉と一緒に召上がり頂き、香ばしさをお楽しみください。

焼野菜盛合せ 750 円

季節によって内容は変わります。



焼野菜盛合せ ※内容は季節によって変わります。



赤海老



にんにくオイル焼

表示価格は全て税込みです。

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。
 ※仕入れの状況により、数に限りがございます。

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 ————— 1,340 円

天塩昔ながらの味付け。

牛肉の刺身 ————— 2,070 円

牛肉のタタキ ————— 2,070 円

センマイ ————— 1,000 円

自家製チョジャンにつけてお楽しみください。

ミノ湯引き ————— 1,000 円

自家製キムチ



白菜キムチ



紀州南高梅キムチ



セロリキムチ

白菜キムチ ————— 440 円

こってりキムチとあっさりキムチの食べ比べ。

胡瓜キムチ ————— 400 円

大根キムチ ————— 400 円

セロリキムチ ————— 400 円

紀州南高梅キムチ ————— 440 円

南高梅の甘味とキムチの辛味の饗宴をお楽しみください。

キムチ盛合せ ————— 770 円

白菜・胡瓜・大根3種のキムチ盛合せ

サラダ



彩サラダ ~トマトドレッシング~

彩-いどり-サラダ~トマトドレッシング~ ——— 830 円

シーザーサラダ ————— 690 円

チョレギサラダ ————— 580 円

チシャ菜 ————— 550 円

ご飯とお肉を包んで天塩特製のチシャ味噌をつけてお楽しみください。

表示価格は全て税込みです。

チヂミ

焼きたてをご提供致しますので、少々お時間を頂きます。

- 海鮮チヂミ ————— 970 円
- 九条ネギチヂミ ————— 790 円
- チーズチヂミ ————— 790 円



九条ネギチヂミ



チーズチヂミ

ナムル

- もやしナムル ————— 390 円
- ほうれん草ナムル ————— 390 円
- ゼンマイナムル ————— 390 円
- ナムル盛合せ ————— 500 円

少しずつ楽しみたい方におすすめ。



ナムル盛合せ

一品

- チャプチェ ————— 570 円
- 韓国海苔 ————— 330 円
- 一口握りセット ————— 390 円

お好きなお肉で巻いてお召し上がりください。



チャプチェ



一口握りセット

表示価格は全て税込みです。

ご自宅で天壇の味を楽しめる

お持ち帰り メニュー

天壇のお肉各種も
お持ち帰りいただけます。



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



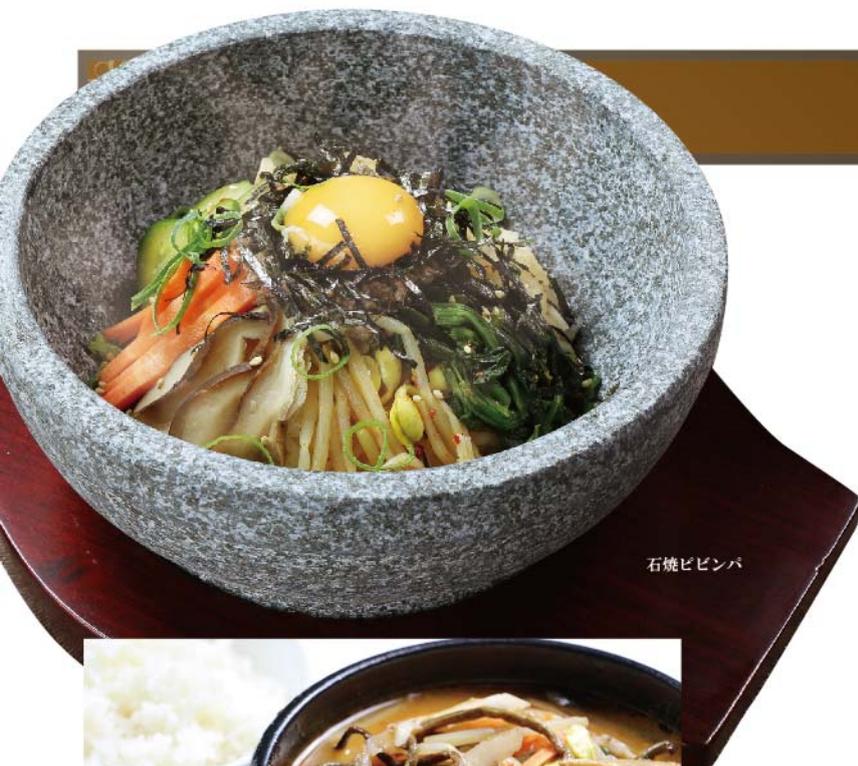
自家製キムチ各種 700 円

- 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
紀州南高梅キムチ
…… 1,000 円

御飯物



石焼ピビンパ

ピビンパ (スープ付) ————— 680 円
(小) 610 円

石焼ピビンパ (スープ付) ————— 1,000 円
● +60円 (税込) で
「キムチ」をトッピングできます。
(小) 770 円

クッパ ————— 680 円
韓国の雑炊です。
ごはんを入れてお召し上がりください。
(小) 390 円

テールクッパ ————— 1,000 円

ユッケジャンクッパ ————— 970 円

焼飯 (スープ付) ————— 660 円
天壇で昔から愛される味。
(小) 440 円

御飯 ————— 280 円
(小) 220 円



ユッケジャンクッパ

ピビンパの豆知識

「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。



冷麺 全品「そば粉」を使用しております。



冷麺

冷麺 ————— 910 円
創業以来、不動の人気を誇ります。
こだわりの自家製手打ち麺を使用しております。
(小) 750 円

ピビン冷麺 ————— 910 円
天壇流のこだわりピビン冷麺を
お楽しみください。
(小) 750 円

激辛冷麺 ————— 910 円
辛いものがお好きな方におすすめ。
(小) 750 円



激辛冷麺

自家製スープ

天壇特製チゲ ●● ————— 790 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。

自家製スンドゥブチゲ ●● ————— 1,000 円

自家製おぼろ豆腐をふんだんに使ったチゲ。

クリーミーチゲ ● ————— 1,210 円

天壇特製チゲの味噌とパルミジャーノチーズ
/ クレーム・ド・サンタギュールチーズでマイルドな味に
仕上げたオリジナルチゲ。
赤ワインとの相性も抜群です。

ユッケジャン ●● ————— 860 円

辛味のきいた具沢山のスタミナスープ。

テールスープ ● ————— 900 円

牛テールをじっくり煮込んだコクのあるスープ。

(小) 680 円

ソルロンタン ————— 900 円

コラーゲンたっぷりの牛骨スープ。

トック ● ————— 750 円

お餅とスープの相性抜群の隠れ人気メニュー。

(小) 580 円

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。

トッピング

●● マークの付いた商品は下記トッピングが追加できます。

● うどん ————— 220 円

● ラーメン ————— 220 円



天壇チゲ



クリーミーチゲ



テールスープ



ソルロンタン



トック

表示価格は全て税込みです。

お子様メニュー



オムライス

オムライス	610 円
お子様焼飯	440 円
お子様チキンライス	390 円
焼野菜 コーン	440 円
お子様クッパ	390 円

デザート



バニラアイス



和風抹茶アイス

バニラアイス	550 円
和風抹茶アイス	510 円
柚子シャーベット	510 円

ドリンク

ソフトドリンク

コカ・コーラ	440 円
レモンスカッシュ	440 円
ジンジャーエール	440 円
カルピスウォーター/ソーダ	440 円
100%オレンジ	495 円
100%グレープフルーツ	495 円
ゆずジュース/ソーダ	495 円
黒ウーロン茶	495 円

お子様ドリンク

お子様コーラ	275 円
お子様レモンスカッシュ	275 円
お子様カルピスウォーター/ソーダ	275 円
お子様オレンジ	275 円
お子様グレープフルーツ	275 円

表示価格は全て税込みです。

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。

下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)・ごま・ごま油

