



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つ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。



焼肉～たれ～



ロース



ミルフィーユロース



特上カルビ



ハラミ

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。

数々の TV 番組で取り上げられました。

おすすめ 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。

特上ロース ————— 1,650 円

近江牛特選ロース ————— 2,640 円

カルビ ————— 1,080 円

上カルビ ————— 1,410 円

中落ちカルビ ————— 1,080 円

特上カルビ ————— 2,070 円

ハラミ ————— 1,000 円

イチボ ————— 1,210 円

霜降りがあり、柔らかい稀少部位。

ランプ ————— 1,080 円

柔らかく、ヘルシーなお肉。

表示価格は全て税込みです。

焼 肉 ～塩～

※写真の盛り付けはイメージです。

塩タン ————— 1,080 円

塩上タン ————— 1,430 円

厚切り塩上タン ————— 1,980 円

特上ロース ————— 1,650 円

近江牛特選ロース ————— 2,640 円

上カルビ ————— 1,410 円

特上カルビ ————— 2,070 円



塩タン



厚切り塩上タン

包み野菜

チシャ菜 ————— 530 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。

包み野菜盛合せ ————— 750 円



自家製キムチ

白菜キムチ ————— 440 円

大根キムチ ————— 390 円

胡瓜キムチ ————— 390 円

紀州南高梅キムチ ————— 440 円

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・大根・胡瓜の3種を食べ比べ。



キムチ盛合せ

ホルモン



レバー焼 ————— 770 円
中心部まで充分に加熱してお召し上がり下さい。

センマイ ————— 770 円

アカセンマイ ————— 770 円
胃袋のひとつで、程よく歯ごたえがあり、旨味があります。

テッチャン ————— 860 円

上ミノ(薄切/厚切) ————— 980 円

ホルモン三種盛合せ ————— 1,200 円
入荷状況によって内容が変わります。詳しくは従業員にお尋ねください。



レバー焼



テッチャン

塩だれホルモン

アカセンマイ塩だれ ————— 770 円
胃袋のひとつで、程よく歯ごたえがあり、旨味があります。

テッチャン塩だれ ————— 860 円

上ミノ塩だれ(薄切/厚切) ————— 980 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。



ユッケ

ユッケ ————— 1,320 円
天壇昔ながらの味付け。

トロロユッケ ————— 1,430 円
復活の逸品

レアステーキ ~ユッケソース添え~ — 1,100 円

センマイ ————— 980 円
自家製チョジャンにつけてお楽しみください。



レアステーキユッケ~ユッケソース添え~

表示価格は全て税込みです。

焼物 ～海鮮・野菜・その他～

鶏もも	880 円
豚トロ	770 円
豚ロース	660 円
ウインナー	510 円

海 鮮

殻付ホタテ	770 円
天使の海老	940 円
ニューカレドニアの美しい海水で育った海老です。	
姿イカ	720 円
海鮮盛合せ	1,540 円
殻付ホタテ・天使の海老・姿イカの盛合せ。	

野 菜

焼野菜盛合せ	750 円
季節によって内容が異なります。	
キャベツ	330 円
白ネギ	440 円
しし唐	440 円
タマネギ	440 円
椎茸	440 円
とうもろこし	440 円
にんにくオイル焼	390 円
ぜひお肉と一緒に召し上がってください。	



海鮮盛合せ



焼野菜盛合せ ※季節によって内容が異なります。



ニンニクオイル焼

サ ラ ダ

シーザーサラダ	690 円
野菜サラダ	530 円
チョレギサラダ	580 円
大根と水菜のサラダ	440 円



野菜サラダ



冷 麺

冷 麺 ・ チ ギ ミ ・ 一 品



辛冷麺



九条ネギチヂミ



チャプチェ

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。

サラダピビン冷麺 ————— 970 円

天壇流のピビン冷麺を味わってください。

(大) 1,630 円

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。

ニラチヂミ ————— 770 円

九条ネギチヂミ ————— 860 円

海鮮チヂミ ————— 970 円

一 品

チャプチェ ————— 550 円

ナムル盛合せ ————— 500 円

チャンジャ ————— 390 円

韓国海苔 ————— 330 円

アサツキ和え ————— 330 円

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
スープ付 (小) 580 円

石焼ピビンパ ————— 980 円
玉子入り・スープ付 (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。

とりクッパ ————— 770 円
天壇特製鶏スープのクッパ

テールクッパ ————— 980 円

カルビクッパ ————— 980 円
コクのあるスープに骨付カルビが入ったクッパ。

ユッケジャンクッパ ————— 940 円

焼飯 ————— 640 円
スープ付

キムチ焼飯 ————— 720 円
スープ付

御飯 ————— 280 円
※サービスで（大）に変更できます。
(小) 220 円



ピビンパ



焼飯



表示価格は全て税込みです。

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。



チゲ味噌汁

自家製スープ



トック



テールスープ



ユッケジャン

わかめスープ ————— 390 円

たまごスープ ————— 390 円

もやしスープ ————— 330 円

とりスープ ————— 660 円
天壇特製鶏スープ。

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。

ソルロンタン ————— 880 円
コラーゲンたっぷりの牛骨スープ。

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。

カルビスープ ————— 880 円

辛口がお好みの方はこちら

チゲ味噌汁 ————— 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。

キムチチゲ ————— 770 円

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。

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。

表示価格は全て税込みです。

お子様メニュー

お子様プレート ————— 660 円

オムライス ————— 550 円

お子様チキンライス ————— 390 円

お子様焼飯 ————— 440 円

お子様クッパ ————— 390 円

お子様とりクッパ ————— 440 円

と一緒にお子様ドリンクをどうぞ

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



お子様プレート



お子様チキンライス



お子様クッパ

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。

あぶりバニラアイス ————— 600 円

あぶり抹茶アイス ————— 600 円

バニラアイス ————— 450 円

シャーベット

レモンシャーベット ————— 450 円

オレンジシャーベット ————— 450 円



みたらしアイス



あぶりバニラアイス