

焼肉



ロース ————— 1,080円

やわらかく肉の旨味がある当店人気NO.1商品です。

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。重ねたまま焼いてお召し上がりください。

特上ロース ————— 1,650円

ワンランク上の上質なお肉です。

近江牛特選ロース(塩/タレ) — 2,640円

当店で厳選した近江牛肉です。

カルビ ————— 1,080円

上カルビ ————— 1,410円

旨味が濃厚でジューシーなお肉です。

中落ちカルビ ————— 1,080円

特上カルビ ————— 2,070円

厚切りタン ————— 1,980円

美味しい歯応えと、触感をお楽しみください。

塩上タン ————— 1,430円

牛タンの根元でもっともやわらかいお肉です。

塩タン ————— 1,080円

お好みでタレ焼も出来ます。

■希少部位

イチボ ————— 1,210円

ランプ ————— 1,080円



特上ロース



特上カルビ



塩上タン

ホルモン



ハラミ ————— 1,000円

レバー焼 ————— 660円

滋養強壮によく、スタミナ抜群!
(※中心部まで充分に加熱してお召し上がり下さい。)

センマイ焼 ————— 770円

刺身もおいしいですが、焼いても楽しめる部位です。

アカセンマイ(塩/タレ) ——— 770円

胃袋のひとつで歯ごたえと旨味があります。

テッチャン(塩/タレ) ——— 860円

上ミノの薄切り(塩/タレ) — 980円

定番人気のホルモンです。食感をお楽しみ下さい。

ホルモン三種盛 ——— 1,100円

3種類のホルモンを盛合せました。



アカセンマイ



テッチャン



天壇自慢のつけダレ

天壇では、肉の旨味をより美味しく引き出すために、3種類のつけダレと、口当たりが良く牛肉の脂っさを程よく抑える特製のつけダレをご用意しております。

■辛口が好みの方 …… 味噌ダレ

■塩焼きであっさりの方 …… おろしポン酢ダレ

■お子様にぜひ …… 甘口ダレ

塩焼きをご希望のお客様はお申し付けください。

包み野菜

ご飯とお肉を包み、天壇特製のチシャ味噌をつけてお楽しみください。



チシャ菜 ————— 530円

包み野菜盛合せ ————— 750円

新鮮野菜をたっぷり盛合せました。

焼物



季節の焼野菜盛合せ — 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

玉ねぎ ————— 440円

椎茸 ————— 440円

とうもろこし ————— 440円

にんにくオイル焼 ————— 390円

お肉と一緒に召し上がってください。

鶏もも(塩/タレ) ————— 880円

豚ロース ————— 660円

豚トロ(塩/タレ) ————— 770円

ウインナー ————— 510円

ホタテ(塩/タレ) ————— 660円

エビ(塩/タレ) ————— 720円

イカ(塩/タレ) ————— 720円

海鮮盛合せ(塩/タレ) — 1,100円

ホタテ・エビ・イカの盛合せ。



にんにくオイル焼



鶏もも



豚トロ

キムチ



白菜キムチ ————— 440円

大根キムチ ————— 390円

胡瓜キムチ ————— 390円

キムチ盛合せ ————— 770円

白菜・大根・胡瓜キムチの盛合せ。

お土産や贈り物に

天壇のお持ち帰りメニュー

キムチ各種

白菜/大根/胡瓜 …… 各700円



※表示価格は全て税込みです。写真はイメージです。

サラダ

えぐみが少なく、味わいまろやか。生野菜のビタミン・ミネラル豊富な
自社製野菜を、チョレギサラダなどの一部分に使用しています。



シーザーサラダ ————— 640円

大根と水菜のサラダ ——— 440円

野菜サラダ ————— 530円

チョレギサラダ ————— 530円

韓国風ドレッシングで和えたサラダです。



シーザーサラダ

一部分に使用している自社製野菜はこちら！



安心安全・完全無農薬の未来野菜

「水耕栽培」の未来野菜たちは、栽培期間中、人や動植物に害を及ぼす恐れのある農薬は一切使用しておらず、また栽培に土壌を使用していないため、洗わずに食卓でそのまま召し上がって頂ける程、安心安全なお野菜です。



詳しくはHPまで



一品



センマイ 当店で熱処理済みでご提供しております。 980円

※お子様及びご高齢の方で抵抗力の弱い方はお控え下さい。

海鮮チヂミ ————— 790円

ナムル盛合せ ————— 500円

パジョン ————— 750円

ネギを使った韓国のお好み焼き。

韓国海苔 ————— 330円

ご飯を包むと美味！

海鮮パジョン ————— 970円

チャプチェ(ザッサイ) ——— 530円

春雨と野菜の炒めものを当店自慢の味付けで。

チャンジャ(タラの身の辛口珍味漬) — 390円

ニラチヂミ ————— 640円



チャプチェ



ニラチヂミ



パジョン



ナムル盛合せ

※表示価格は全て税込みです。写真はイメージです。

麺物

原材料に卵・小麦粉・そば粉等を一部使用しております。



冷麺 ————— 880円 (小)720円

自家製手練り麺を使用した自慢の逸品です。

ピビン冷麺 ————— 880円 (小)720円

オリジナルのタレで仕上げた冷麺です。

激辛冷麺 ————— 880円

辛さがやみつきになるリピーター続出商品です。

サラダピビン冷麺 — 970円 (大)1,630円

たっぷり野菜と一緒にピリ辛タレで仕上げたオリジナル商品!

ピビン冷麺



ピビンサラダ冷麺

御飯



ピビンパ(スープ付) ——— 660円

石焼ピビンパ(スープ付) — 980円 (小)720円

クッパ(御飯 別添え) ————— 660円

とりクッパ(御飯 別添え) ————— 770円

テールクッパ(御飯 別添え) ————— 980円

カルビクッパ(御飯 別添え) ————— 980円

ユッケジャンクッパ(御飯 別添え) ——— 940円

焼飯(スープ付) ————— 640円

キムチ焼飯(スープ付) ————— 720円

御飯 ————— 280円 (小)220円

石焼ピビンパ



ピビンパ



クッパ



ユッケジャンクッパ



焼飯

※表示価格は全て税込みです。写真はイメージです。

スープ



テールスープ ————— 880円

じっくり時間をかけて仕上げたこだわりの逸品。

わかめスープ ————— 330円

カルビスープ ————— 860円

もやしスープ ————— 330円

ソルロンタンスープ(牛骨スープ) — 880円

コラーゲンたっぷりの牛骨スープ。

ユッケジャンスープ ————— 830円

具沢山で辛みの効いたスープです。

とりスープ ————— 660円

チゲ味噌汁 ————— 770円

特製味噌で仕上げたオリジナルのチゲです。

トック ————— 720円

キムチチゲ ————— 770円

たまごスープ ————— 390円

スンドゥブチゲ ————— 980円

おぼろ豆腐を使ったチゲは女性に大人気。



スンドゥブチゲ

ソルロンタンスープ

ひとさじで変わる天壇の隠し味 【お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。】



チョジャン

韓国の辛子酢味噌。
サラダや刺身によく合います。



コチュジャン

韓国料理の原点。コクと風味がある
唐辛子味噌。ピビンバに合います。



ヤンニョムジャン

韓国の薬味(唐辛子)調味料。
タレやスープ・冷麺に入れてもよし。



すりニンニク

どんなメニューにも合う
万能な薬味です。

お子様メニュー



お子様プレート ————— 660円

お子様焼飯(スープ付) ————— 440円

お子様クッパ ————— 390円

チキンライス ————— 390円

お子様とりクッパ ————— 440円

オムライス ————— 550円

デザート



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。

シャーベット ————— 各450円

(レモン/オレンジ/ゆず)

アイスクリーム ————— 各450円

(バニラ/チョコ/抹茶)