

# 焼肉～たれ～



**天壇ロース (サーロイン)** ————— **1,210 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)** ————— **1,080 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** ————— **1,380 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**

**特上ヘレ** ————— **2,260 円**

**近江牛特選ロース** ————— **2,640 円**

**カルビ** ————— **1,080 円**

**中落ちカルビ** ————— **1,080 円**

**ハネシタカルビ** ————— **1,760 円**  
牛一頭からわずか2kgしかとれない希少部位。

**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。

**トロカルビ** ————— **1,760 円**  
濃厚な脂の旨味をお楽しみ頂ける、とろけるような食感の希少部位です。

**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**

**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。

**ハラミ** ————— **1,000 円**

**イチボ** ————— **1,210 円**  
霜降りがあり、柔らかい希少部位。

**ランプ** ————— **1,080 円**  
柔らかく、ヘルシーなお肉。



天壇ロース



ミルフィーユロース



黒毛和牛特選カルビ

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、たっぷりとお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。



## 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

特上ヘレ ————— 2,260 円

近江牛特選ロース ————— 2,640 円

トロカルビ ————— 1,760 円

濃厚な旨味。あっさりおろしポン酢で食べるのもおすすめです。

和牛特選カルビ ————— 2,810 円

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。



厚切り塩上タン



特上骨付カルビ

## 包 み 野 菜

包み野菜盛合せ ————— 750 円

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。

香味野菜 ————— 420 円

アサツキ ————— 330 円



## キ ム チ

白菜キムチ ————— 440 円

大根キムチ ————— 390 円

胡瓜キムチ ————— 390 円

セロリキムチ ————— 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。

キムチ三種盛り ————— 770 円

白菜・大根・胡瓜の3種を食べ比べ。



キムチ三種盛り



紀州南高梅キムチ



ムルキムチ

表示価格は全て税込みです。

## 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。

ハツ ————— 770 円

テッチャン ————— 860 円

上質な脂身をお楽しみください。

上ミノ ————— 980 円

タン ————— 1,080 円

上タン ————— 1,430 円

ホルモン盛合せ ————— 1,540 円



ホルモン盛合せ

## 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

上質な脂身をお楽しみください。

上ミノ塩だれ ————— 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。

◆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 ————— 1,320 円  
天壇昔ながらの味付け。

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。  
※仕入れの状況により、数に限りがございます。



レアステーキ ~ユッケソース添え~

# 焼物 ~鶏・豚・海鮮・野菜~

## 鶏・豚

丹波黒地鶏 ————— 940 円

豚トロ (タレ焼 / 塩焼) ————— 770 円

豚ロース ————— 660 円

ウインナー ————— 510 円

## 海鮮

イカ姿焼 (タレ焼 / 塩焼) ————— 720 円

殻付ホタテ (タレ焼 / 塩焼) ————— 770 円

天使の海老 (タレ焼 / 塩焼) ————— 940 円  
ニュウカレドニアの美しい海水で育った海老です。

海鮮盛合せ (タレ焼 / 塩焼) ————— 1,540 円

## 野菜

キャベツ ————— 330 円

玉ねぎ ————— 440 円

椎茸 ————— 440 円

とうもろこし ————— 440 円

白葱 ————— 440 円

さつまいも ————— 330 円

にんにくオイル焼 ————— 390 円

季節の焼野菜盛合せ ————— 750 円



豚ロース



海鮮盛合せ



季節の焼野菜盛合せ (内容は季節によって変わります。)

表示価格は全て税込みです。

## チヂミ



九条ネギのチヂミ

海鮮チヂミ	970 円
九条ネギのチヂミ	860 円
ニラチヂミ	770 円
チーズチヂミ	770 円

## 山科限定メニュー（一品）



七節板

### 山科限定メニュー

【要予約】七節板 チョルジョルバン 1,080 円  
 韓国宮廷料理。牛肉と野菜の「パオ」に巻いてお楽しみください。

蒸し豚	610 円
鶏の辛口唐揚げ	530 円
蒸しマンドゥ	440 円
自家製韓国蒸し餃子。	
トッポギ	440 円
スルメの甘辛和え	420 円

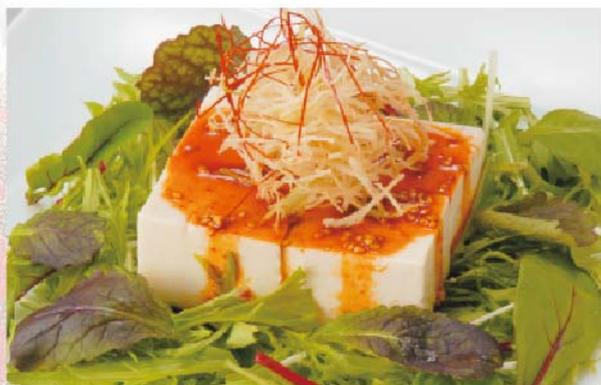
### 一品

チャプチェ	550 円
ナムル盛合せ	500 円
エゴマの葉	440 円
エゴマの葉を味噌漬けにしました。	
チャンジャ	390 円
韓国海苔	330 円



蒸しマンドゥ

## サラダ



韓風自家製豆腐サラダ

天壇サラダ	750 円
シーザーサラダ	690 円
韓風自家製豆腐サラダ	640 円
チョレギサラダ	580 円
大根サラダ	440 円

## 麺 物

◆冷麺は全て「そば粉」を使用しております。

冷麺 ————— 880 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) 720 円

ピビン冷麺 ————— 880 円

天壇流のこだわりピビン冷麺をお楽しみください。 (小) 720 円

激辛冷麺 ————— 880 円

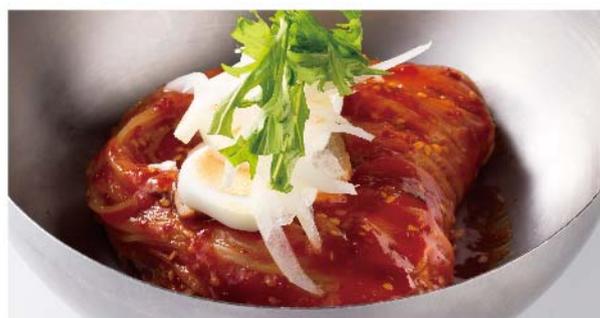
サラダピビン冷麺 ————— 970 円

ユッケジャンラーメン ————— 970 円

ユッケジャンうどん ————— 970 円



冷 麺



激辛冷麺

## 御 飯 物

ピビンパ (スープ付) ————— 660 円

(小) 580 円

石焼ピビンパ (スープ付) ————— 980 円

● +60円で「キムチ」をトッピングできます。 (小) 720 円

クッパ ————— 660 円

とりクッパ ————— 770 円

天壇特製鶏スープのクッパ。

ユッケジャンクッパ ————— 940 円

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です。

焼 飯(スープ付) ————— 640 円

キムチ焼飯 (スープ付) ————— 720 円

韓国おにぎり ————— 390 円

3種の一口サイズおにぎり。(チャンジャ・白菜キムチ・エゴマキムチ)

御 飯 ————— 280 円

(小) 220 円



石焼ピビンパ



ユッケジャンクッパ

表示価格は全て税込みです。

# 自家製スープ



天壇特製チゲ味噌汁

参鶏湯 サムゲタン ————— 1,650 円

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

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

とりスープ ————— 660 円

天壇特製鶏スープ。

野菜スープ ————— 500 円

たまごスープ ————— 390 円

わかめスープ ————— 390 円

もやしスープ ————— 330 円



テールスープ



ソルロンタン



トック



自家製スンドゥブチゲ

辛口がお好みの方はこちら

天壇特製チゲ味噌汁 ————— 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。

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。

納豆チゲ ————— 880 円

ユッケジャンスープ ————— 830 円

キムチチゲ ————— 770 円

# お子様メニュー



おひさまプレート

## わんぱくメニュー

おひさまプレート (スープ付) ————— 660 円

おひさまおにぎりセット (スープ付) — 440 円

おひさまクッパ ————— 390 円

おひさまとりクッパ ————— 440 円

おひさま焼飯 (スープ付) ————— 440 円

おこさまチキンライス (スープ付) — 390 円

オムライス ————— 550 円

## わんぱくデザート

わんぱくカップ ————— 380 円

わんぱくアイス ————— 270 円



おひさまおにぎりセット



おこさまチキンライス



おひさまとりクッパ



わんぱくアイス

わんぱくカップ

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グ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



## デザート

表示価格は全て税込みです。

### アイスクリーム

バニラアイスブルーベリー	550円
バニラアイスストロベリー	550円
抹茶アイス	550円
杏仁豆腐アイス	550円



### シャーベット

玉露シャーベット	500円
ゆずシャーベット	500円
オレンジシャーベット	500円
レモンシャーベット	500円



### 店長のおすすめデザート OSUSUME

本日のデザートプレート	850円
生チョコアイス	420円
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。

わらびもち	650円
-------	------

※そば粉を使用しております。

芭蕉堂 本造り笑来美餅(わらびもち)

日本古来からの和菓子、ローカロリーでヘルシーなデザートです。創業明治元年の伝統を継承した「笑来美餅」は丹波産黒豆きな粉をまぶした、やわらかさとほのかな甘味が重なった美味しさは絶品で「本物の味」を実感していただけます。



## 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