



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト

春季限定



春の装い 梅の冷麺

1,300円



京都府産焼きたけのこ
～木の芽醤油添え～

1,000円



春野菜と
きのこ鍋プルコギ

1,200円



タンたれ焼き

1,430円



桜エビとそら豆の
ケランチュム

800円



新じゃがいもの
キムチチヂミ

900円



石焼
ガーリックライス

1,200円



フルーツトマトの
生キムチ

800円



さくら香る
大福アイス

750円

前のページ

表示価格は全て税込みです。 写真はイメージです。

次のページ

焼肉 1

焼肉 2



天壇ロース 1,650円

創業以来不動の人気No.1商品です!



ミルフィーユロース 1,760円

天壇の新名物。柔らかな食感をお楽しみ下さい。

ロース

特上ロース 2,200円

ワンランク上のロースをご賞味下さい。

近江牛特撰ロース 3,300円

近江牛のロースを大判カットにしました。

タン



厚切塩上タン 2,640円

サクサクとした食感をお楽しみ下さい。

塩上タン 1,980円

脂も乗って柔らかい部分を使用。

カルビ

天壇カルビ 1,540円

韓国語で「アバラ(肋骨)」の意味を持つ部位。

中落カルビ 1,650円

脂肪と上質なお肉が折り重なったお肉です。

赤身上カルビ 1,980円

赤身部分が好きという方にオススメです。

上カルビ 2,530円

程よく脂ののったワンランク上のカルビです。

和牛特撰カルビ 3,300円

サシ(脂)の入りがきめ細かくとろけます!



数量限定 花咲カルビ

1,980円

焼いた時に花が咲いたように見える人気商品。

前のページ

表示価格は全て税込みです。 写真はイメージです。

次のページ



TOP

焼肉 1

焼肉 2

赤身

ハラミ 1,760 円

味が濃くて旨味たっぷり。

ミスジ 1,980 円

「葉っぱのような形」で柔らかい。



角切ヘレ 2,640 円

「肉の女王」と呼ばれています。



シヤトブリアン 4,180 円

繊細な口当たりと濃厚な旨みをお楽しみください。

ホルモン

テッチャン 935 円

嚼めば嚼むほど溢れ出る脂の甘味。

上ミノ(厚切) 1,210 円

コリッとした食感が心地良い、牛の第一胃。

上ミノ(薄切) 1,210 円

コリッとした食感が心地良い、牛の第一胃。

レバー 990 円

鉄分、ビタミン等を多く含む栄養の宝庫。



ホルモン三種盛合せ

1,540 円

3種お選びください。



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト

◀ 前のページ

表示価格は全て税込みです。写真はイメージです。

次のページ ▶



TOP

刺身・焼物

キムチ・サラダ
チヂミなど

麺・スープ・御飯

刺身

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。※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 1,540 円

厳選されたモモ肉を使用した定番の一品。



数量限定

センマイ 1,100 円

特製チョジャンを付けてお召し上がり下さい。

焼物



季節の特撰焼野菜盛合せ

770 円

旬の野菜を盛り合わせました。



丹波黒地鶏

1,100 円

自然豊かな丹波の地で育った地鶏です。

トントロ 880 円

綺麗な霜降りと独特の食感をお楽しみ下さい。

海老 1,100 円

プリプリとした身をお楽しみ下さい。

イカの姿焼 880 円

直火で焼いたイカの香ばしい香り。

牛タンワインナー 880 円

牛タンだけを贅沢に使用した、こだわりの一品。



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト

◀ 前のページ

表示価格は全て税込みです。写真はイメージです。

次のページ ▶



TOP

刺身・焼物

キムチ・サラダ
チヂミなど

麺・スープ・御飯

キムチ



キムチ三種盛合せ 880円
定番キムチを少しずつお楽しみいただけます。

白菜キムチ 550円
こだわりの韓国産唐辛子を使用。

胡瓜キムチ 550円
こだわりの韓国産唐辛子を使用。

大根キムチ 550円
こだわりの韓国産唐辛子を使用。

セロリキムチ 550円
セロリのシャキシャキ食感がやみつきに。

紀州南高梅キムチ 550円
南高梅と甘辛いキムチタレがマッチ。

ナムル

ナムル五種盛合せ 715円
野菜や山菜を使った韓国の家庭料理。

もやしナムル 500円
豆もやしの単品ナムル。

サラダ



彩(いろとり)サラダ 880円
10色の色とりどりの野菜。

シーザーサラダ 770円
イタリアチーズの王様を贅沢に使用。

チョレギサラダ 660円
韓国風のサラダです。

チシャ菜と肉味噌 550円
自家製味噌と御飯、焼いたお肉を巻いて。

チヂミなど

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 990円
イカ、ホタテ、海老が入った贅沢なチヂミ。

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。
九条ネギチヂミ 880円
九条ネギをふんだんに使用したチヂミです。

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。
チーズチヂミ 770円
チーズの香ばしさが大人気！

にんにくオイル焼 550円
外はカリッと中はホクホク！

チャプチェ 880円
春雨やタケノコなどを炒めた韓国料理。

牛タン角煮とトロロ半熟卵 680円
お酒の肴にもご飯のお供にも。

韓国海苔 330円
おつまみにも御飯のお供にも大人気です。



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

前のページ

表示価格は全て税込みです。写真はイメージです。

次のページ

注文リスト



TOP

刺身・焼物

キムチ・サラダ
チヂミなど

麺・スープ・御飯

麺(※当店の冷麺は全て「そば粉」を使用しております。)



冷麺 1,100円
天壇といえは冷麺！
焼肉の後には外せません！

ピビン冷麺 1,100円
唐辛子を効かせたちよっとピリ辛な冷麺です。

辛冷麺 1,100円
特製の旨辛タレを使用した辛口冷麺。

天壇特製チゲうどん 1,320円
当店自慢のチゲにうどんがマッチ。

ユッケジャンラーメン 1,210円
辛味のきいたスタミナラーメン。

スープ



天壇特製チゲ 1,100円
天壇伝統の一品です。

御飯

ユッケジャンスープ 990円
韓国で宮廷料理として振る舞われていた。

自家製スンドゥブチゲ 1,100円
自家製のスンドゥブ(豆腐)を使ったチゲ。

テールスープ 990円
牛の尻尾部の骨を煮込んだ濃厚なスープ。

ソルロンタンスープ 990円
牛骨をじっくり半日間煮込んだスープ。

トック 880円
韓国のお餅「トック」を使用したスープ。

わか玉スープ 605円
お子様にも大人気です。

わかめスープ 550円
やさしい味わいの定番スープ。

たまごスープ 550円
人気No.1の定番スープです。

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。
石焼ピビンパ 1,210円
石器で焼いた御飯のおこげが香ばしい。

ピビンパ 825円
自家製ナムルと混ぜてお召上がり下さい。

ユッケジャンクッパ 1,320円
宮廷料理から始まった辛味スープを雑炊風に。

テールクッパ 1,320円
テールスープを使用したクッパです。

クッパ 825円
韓流雑炊。締めにもピッタリです！

焼飯 715円
多くの方に愛される天壇の隠れた名品。

御飯 330円/(小)275円/(大)385円



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

前のページ

表示価格は全て税込みです。写真はイメージです。

次のページ

注文リスト