

焼肉



天壇ロース ————— 1,430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 — 1,540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 ————— 1,980円

ワンランク上の上質なお肉です。

近江牛特撰ロース(塩/タレ) — 2,860円

当店で厳選した近江牛肉です。

天壇カルビ ————— 1,320円

中落ちカルビ ————— 1,430円

赤身上カルビ ————— 1,980円

特上カルビ ————— 2,530円

厚切塩上タン ————— 2,420円

美味しい備応えと、触感をお楽しみください。

塩上タン ————— 1,650円

牛タンの根元でもっともやわらかいお肉です。

塩タン ————— 1,320円

お好みでタレ焼も出来ます。

ハラミ ————— 1,540円

■希少部位

イチボ ————— 1,430円

ランプ ————— 1,210円



特上ロース



特上カルビ



塩上タン

ホルモン



レバー ————— 770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下さい。)

テッチャン(塩ダレ・タレ) — 880円

上ミノ(塩ダレ・タレ) — 1,100円

ホルモン三種盛合せ — 1,320円

3種類のホルモンを盛合せました。



テッチャン



天壇自慢のつけたれ

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たれをご用意しております。

- 辛口がお好みの方 …… 味噌ダレ
- 塩焼きであっさりの方 …… 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、天壇特製の肉味噌をつけてお楽しみください。



チシャ菜と肉味噌 ——— 550円

焼物



焼野菜盛合せ ——— 770円

季節によって内容が異なります。

キャベツ ——— 440円

白葱 ——— 440円

ししとう ——— 440円

玉葱 ——— 440円

とうもろこし ——— 440円

にんにくオイル焼 ——— 550円

お肉と一緒に召し上がってください。

鶏もも(塩/塩ダレ/タレ) ——— 880円

豚ロース ——— 660円

トントロ(塩/塩ダレ/タレ) ——— 770円

ウインナー ——— 550円

海老焼(塩/タレ) ——— 770円

イカ焼(塩/タレ) ——— 770円



にんにくオイル焼



鶏もも



トントロ

キムチ



白菜キムチ ——— 550円

大根キムチ ——— 550円

胡瓜キムチ ——— 550円

キムチ三種盛合せ ——— 880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1,000円



サラダ



野菜サラダ ————— 550円

大根と水菜のサラダ ——— 440円

チョレギサラダ ————— 550円

韓国風ドレッシングで和えたサラダです。

一品



生ハムユッケ ————— 1,320円

チャプチェ ————— 660円

春雨と野菜の炒めものを当店自慢の味付けで。

ナムル四種盛合せ ——— 660円

海鮮チヂミ ————— 880円

韓国海苔 ————— 330円

ご飯を包むと美味!

ニラチヂミ ————— 660円



チャプチェ



ニラチヂミ



生ハムユッケ

麺物

原材料に卵・小麦粉・そば粉等の一部使用しております。



冷麺 ————— 990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 ————— 990円

オリジナルのタレで仕上げた冷麺です。

辛冷麺 ————— 990円

辛さがやみつきになるリピーター続出商品です。



御飯物



ピビンパ(スープ付) ————— 770円

石焼ピビンパ(スープ付) ————— 1,100円

クッパ(御飯 別添え) ————— 770円

テールクッパ(御飯 別添え) ————— 1,100円

ユッケジャンクッパ(御飯 別添え) ————— 1,100円

焼飯(スープ付) ————— 660円

キムチ焼飯(スープ付) ————— 770円

御飯 ————— 330円 (大)385円 (小)275円



※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。

ユッケジャンスープ ————— 880円

具沢山で辛みの効いたスープです。

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。

天壇特製チゲ ————— 990円

特製味噌で仕上げたオリジナルのチゲです。

トック ————— 770円

たまごスープ ————— 550円

わかめスープ ————— 550円



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。】



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。タレヤスープ・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



お子様クッパ ————— 440円

チキンライス ————— 440円

お子様焼飯(スープ付) — 440円

オムライス ————— 660円

デザート



アイスクリーム ————— 各450円
(バニラ/チョコ/抹茶)

シャーベット ————— 各450円
(レモン/オレンジ/ゆず)