

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

コース料理  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチ  
ドリンク・デザート

お子様  
メニュー

創業 60 周年  
特別メニュー

草津店限定



ろくじゅう  
**六重** ミルフィーユコース

2,500 円

天壇60周年を記念して、「ミルフィーユコース」が特別仕様に！  
通常3枚重ねのところを、今回はなんと**6枚重ね**でご提供いたします。  
特別なミルフィーユコースの贅沢な味わいをお楽しみくださいませ。



人気部位  
BEST  
**3**

タン三種盛合せ  
～季節の焼野菜添え～  
4,500 円

人気部位  
BEST  
**2**

カルビ三種盛合せ  
～季節の焼野菜添え～  
4,500 円



人気部位  
BEST  
**1**

ロース三種盛合せ  
～季節の焼野菜添え～  
4,500 円



TOP



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

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

コース料理  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチ  
ドリンク・デザート

お子様  
メニュー

創業 60 周年  
特別メニュー

草津店限定

ここ、草津店でしか味わえないものだけを集めました。

近江牛特選ロース 2,700 円  
近江牛のロースを大判カットにしました。

近江牛特撰カルビ 2,700 円  
近江牛の美味しさと柔らかさをご堪能ください。

近江黒鶏 1,000 円  
地鶏の中でも柔らかい肉質と旨味の特徴。



滋賀野菜の旬サラダ 950 円  
季節によって内容が変わります。



藏尾ポーク  
肩ロース 1,650 円

バームクーヘンを食べて育った豚。  
サムギョプサル風にお召し上がりください。

藏尾ポーク  
ロース 1,100 円  
極上の霜降り豚の旨味をお楽しみください。

藏尾ポーク  
バラ 1,100 円  
山椒香る滋賀野菜とも相性抜群です。



季節の滋賀焼野菜 1,000 円  
旬の野菜を盛り合わせました。

焼きたてをご提供しますので、少々お時間をいただきます。  
旬の滋賀野菜チヂミ 800 円  
季節によって内容が変わります。

期間限定商品

■草津店おすすめ商品  
目白押しのものばかりです。

■滋賀の地酒・ドリンク  
ぜひお食事のおともに。



TOP



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

焼肉 1

焼肉 2



天壇ロース 1,500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枚 750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 2,000円

ワンランク上のロースをご賞味ください。

近江牛特選ロース 2,700円

近江牛のロースを大判カットにしました。

薄切りヘレ 2,500円

希少部位のヘレを食べやすい薄切りに。

厚切りヘレ 4,000円

希少部位のヘレを贅沢に厚切りにしました。

タン

厚切塩上タン 2,500円

サクサクとした食感をお楽しみ下さい。

塩上タン 2,000円

脂も乗って柔らかい部分を使用。

数量限定 塩タン 1,500円

当店自慢の味付ネギとご一緒に。

カルビ

天壇カルビ 1,500円

韓国語で「アバラ(肋骨)」の意味を持つ部位。

特上カルビ 2,600円

肉の脂がじんわりと口いっぱいに広がります。

近江牛特撰カルビ 2,700円

近江牛の美味しさと柔らかさをご堪能ください。

赤身

和牛ミスジ 2,700円

「葉っぱのような形」で柔らかい。

ハラミ 1,650円

味が濃くて旨味たっぷり。

カイノミ 2,100円

しつこさのない上品な味わいです。

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

お持ち帰り

アレルギー

注文履歴

注文リスト



TOP

焼肉 1

焼肉 2

ホルモン

テッチャン 900円

嚼めば嚼むほど溢れ出る脂の甘味。

上ミノ 1,150円

コリコリとした食感が心地良い、牛の第一胃。

アカセンマイ 900円

脂のジューシーな甘味とコリコリとした歯ごたえ。

レバー 900円

鉄分、ビタミン等を多く含む栄養の宝庫。

焼センマイ 900円

プリプリとした食感をお楽しみいただけます。



ハーフサイズのお肉を組合せて、オリジナルの盛合せをお作りします。

ハーフで同一商品を2人前以上ご注文の場合は、単品メニューからを推奨いたします。

ハーフ厚切塩上タン 1,300円

ハーフ塩上タン 1,050円

ハーフ塩タン 800円

ハーフ天壇カルビ 800円

ハーフ特上カルビ 1,350円

ハーフハラミ 850円

ハーフカイノミ 1,100円

ハーフテッチャン 500円

ハーフ上ミノ 600円

ハーフアカセンマイ 500円

ハーフレバー 500円

ハーフ焼センマイ 500円

ハーフ厚切りヘレ 2,100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

お持ち帰り

アレルギー

注文履歴

注文リスト





TOP

刺身・焼物  
その他キムチ・ナムル  
サラダ

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

1,750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。

## イカフェ

1,100円

御飯にもお酒にもよく合います。

## 焼物



## 季節の滋賀焼野菜

1,000円

旬の野菜を盛り合わせました。

## イカの姿焼

900円

直火で焼いたイカの香ばしい香り。

## 牛タンウインナー

880円

牛タンだけを贅沢に使用した、こだわりの一品。

## 近江黒鶏

1,000円

地鶏の中でも柔らかい肉質と旨味が特徴。

## 海老

1,000円

プリプリとしまった身をお楽しみ下さい。

## その他

## チャプチェ

800円

春雨やタケノコなどを炒めた韓国料理。

牛タンの角煮と  
トロトロ半熟卵

680円

お酒の肴にもご飯のお供にも。

## チャンジャ

550円

## 韓国海苔

350円

## にんにくオイル焼

550円

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。

## 旬の滋賀野菜チヂミ

800円

季節によって内容が変わります。

## 海鮮チヂミ

1,000円

イカ、ホタテ、海老が入った贅沢なチヂミ。

## ニラチヂミ

800円

定番チヂミ！焼きたてをお席にお届けします。



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  
その他キムチ・ナムル  
サラダ

麺・スープ・御飯

## キムチ

## 季節の生キムチ

700円

素材そのものの味が活きた逸品です。

## キムチ三種盛合せ

900円

白菜・胡瓜・大根の定番三種盛りです。

## 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。

## 長芋キムチ

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

600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

800円

定番ナムルを少しずつお楽しみいただけます。

## もやしナムル

500円

野菜や山菜を使った韓国の家庭料理。

## 大根ナムル

500円

野菜や山菜を使った韓国の家庭料理。

## ゼンマイナムル

500円

野菜や山菜を使った韓国の家庭料理。

## 青菜のナムル

500円

旬の野菜を使用しております。

## サラダ



## 滋賀野菜の旬サラダ

950円

季節によって内容が変わります。

## チョレギサラダ

700円

韓国風のサラダです。

## シーザーサラダ

900円

イタリアチーズの玉子を贅沢に使用。

## チシャ菜と肉味噌

500円

自家製味噌と御飯、焼いたお肉を巻いて。



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  
その他キムチ・ナムル  
サラダ

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 1,000円

天壇といえば冷麺! 焼肉の後には外せません!



旨辛ピビン冷麺 1,000円

唐辛子を効かせたちょっとピリ辛な冷麺です。

天壇特製チゲうどん 1,150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 1,150円

辛味のきいたスタミナラーメン。

スープ

天壇特製  
チゲ

1,000円

天壇伝統の一品です。

ソルロンタン  
スープ

1,200円

お客様の薬味を加えて  
お召し上がりください。

テールスープ 900円

牛の尻尾部の骨を煮込んだ濃厚なスープ。

ユッケジャンスープ 900円

韓国で宮廷料理として振る舞われていた旨辛スープ。

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。

御飯



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 1,200円

石器で焼いた御飯のおこげが香ばしい。

ピビンパ 800円

自家製ナムルとよく混ぜてお召し上がり下さい。

石焼ガーリックライス 1,200円

スタミナ満点。お席でスタッフが仕上げます。

クッパ 800円

韓流雑炊。締めにもピッタリです!

焼飯 700円

多くの方に愛される天壇の隠れた名品。

御飯 330円/(小)280円/(大)380円

近江米を使用。



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 ▶