



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト

春季限定 料理      春季限定  
ドリンク・デザート      期間限定      旬の食材は仕入れにより変わります。詳細はスタッフまでお声がけ下さい。



牛赤身肉の葱包み焼き  
～春野菜を添えて～  
1,780円



燻製塩ユッケ  
～オリーブオイルと春野菜で爽やかに～  
1,430円



彩り春野菜と蛤のアヒージョ  
～香ばし桜エビ～  
1,300円



牛刺風ユッケ  
～卵黄出汗醤油と花鰹の旨味～  
1,430円



紋甲イカの生キムチ  
680円



焼きおにぎり茶漬け  
～木の芽の香り～  
660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 ▶



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト

春季限定 料理      春季限定  
ドリンク・デザート      期間限定      旬の食材は仕入れにより変わります。詳細はスタッフまでお声がけ下さい。



■アルコール  
生フルーツサワー  
～苺～  
730円

■アルコール  
生フルーツサワー  
～不知火と日向夏～  
730円



苺アイスもち最中  
～蜜柑とビターチョコソース～  
790円



■ノンアルコール  
生フルーツモクテル  
～苺～  
660円



■ノンアルコール  
生フルーツモクテル  
～不知火と日向夏～  
660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 ▶



TOP

焼肉 1

焼肉 2



天壇ロース 1,430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 1,540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 1,980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 2,860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 2,420円

サクサクとした食感をお楽しみ下さい。

塩上タン 1,650円

脂も乗って柔らかい部分を使用。

塩タン 1,320円

当店自慢の味付ネギと一緒。

カルビ

天壇カルビ 1,320円

韓国語で「アバラ(肋骨)」の意味を持つ部位。

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。

和牛上カルビ 2,530円

程よく脂がのったワンランク上のカルビです。

和牛特撰カルビ 3,080円

サン(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。



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

赤身

ハラミ 1,540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。

ランプ 1,210円

肉質が柔らかく旨味が強い。



角切ヘレ

2,420円

「肉の女王」と呼ばれています。

ホルモン

テッチャン 880円

嚼めば嚼めほど溢れ出る脂の甘味。

上ミノ 1,100円

コリッとした食感が心地良い、牛の第一胃。

レバー 880円

鉄分、ビタミン等を多く含む栄養の宝庫。

焼センマイ 880円

プリプリとした食感をお楽しみいただけます。

マルチョウ 990円

脂の多い部位の為、一度に大量に焼かないで下さい。



ホルモン三種盛合せ

1,540円

テッチャン・上ミノ・レバーを盛合せました。



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

1,430円

厳選されたモモ肉を使用した定番の一品。

とろろユッケ 1,540円

ユッケにとろろを添えた贅沢な一品。

数量限定

センマイ 990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

1,300円

旬の野菜を盛り合わせました。



海鮮盛合せ

1,980円

海の幸を一皿に盛合せました。

丹波黒地鶏 990円

自然豊かな丹波の地で育った地鶏です。

トントロ 770円

綺麗な霜降りと独特の食感をお楽しみ下さい。

海老 990円

プリプリとしまった身をお楽しみ下さい。

殻付ホタテ 770円

豪快に殻ごと網の上で焼いて下さい。

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。



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

キムチ



季節の  
生キムチ盛合せ

980円

旬の食材をお楽しみください。

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 660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!

チャプチェ 660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。

にんにくオイル焼 550円

外はカリッと中はホクホク!

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

990 円

天壇といえば冷麺!  
焼肉の後には外せません!

## ピビン冷麺

990 円

唐辛子を効かせたちよっとピリ辛な冷麺です。

## 辛冷麺

990 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

1,210 円

当店自慢のチゲうどんがマッチ。

## ユッケジャンラーメン

1,100 円

辛味のきいたスタミナラーメン。

スープ

天壇特製  
チゲ

990 円

天壇伝統の一品です。

## ユッケジャンスープ

880 円

韓国で宮廷料理として振る舞われていた。

## テールスープ

880 円

牛の尻尾部の骨を煮込んだ濃厚なスープ。

## ソロンタンスープ

880 円

牛骨をじっくり半日間煮込んだスープ。

## トック

770 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。

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

1,100 円

石器で焼いた御飯のおこげが香ばしい。

## ピビンパ

770 円

自家製ナムルと混ぜてお召し上がり下さい。

## ユッケジャンクッパ

1,100 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

1,100 円

テールスープを使用したクッパです。

## クッパ

770 円

韓流雑炊。締めにもピッタリです!

## 焼飯

660 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

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