

烧  
肉



京  
都

# 天壇

- 1965 -

MARUNOUCHI

# 京都祇園の地で創業 お出汁で食べる京都焼肉

濃厚な「もみだれ」を絡めたお肉を網で焼き、  
お出汁のような「つけたれ」にくぐらせて  
お召し上がりください。

天壇の最大の特徴は黄金色に透き通った、お出汁のような「つけたれ」です。  
牛骨を丁寧に煮込んだスープがベースとなっており、その味わいはさっぱりと  
した中にコクもあり、肉の旨みをグッと引き立たせてくれます。

焼肉の名門 天壇は、また「焼肉」が一般的では無かった一九六五年に  
京都祇園にて創業しました。  
創業以来、お出汁で食べる京都焼肉の文化を牽引してきた天壇は  
二〇〇九年に東京へ進出。銀座・赤坂を中心に東京でもたくさんの方々  
にご愛顧いただける存在となりました。

「京都焼肉 天壇1965」は、その伝統を残しつつも、  
よりカジュアルに、新しい味を探求していただけるお店です。



特にロースとの相性が良く人気の「つけたれ」

※表示は全て税込価格です。

# 天壇のお肉たち



## 創業当時の味

その昔、お肉の分類はそんなになかったんです。ロースカット（薄切り）とカルビカット（厚切り）の二種類のお肉をつけダレ（お出汁）でさっぱりたらふく食べる。そんな元祖焼肉をどうぞ。

## お肉盛り

天壇秘伝の「つけたれ（お出汁）」にたっふりとくぐらせて美味しい

- 小盛り薄切り（二人前 一〇〇グラム） 一、三〇〇円
- 中盛り薄切り（二人前 二〇〇グラム） 二、六〇〇円

## 上お肉盛り

コチュジャン・肉味噌・濃いめの「もみだれ」でサンチュに巻いても美味しい

- 小盛り薄切り（一人前 一〇〇グラム） 二、二〇〇円
- 中盛り薄切り（二人前 二〇〇グラム） 四、四〇〇円
- 小盛り厚切り（一人前 一〇〇グラム） 二、二〇〇円
- 中盛り厚切り（二人前 二〇〇グラム） 四、四〇〇円
- 相盛り【小盛り】（一人前 一〇〇グラム） 二、二〇〇円
- 相盛り【中盛り】（二人前 二〇〇グラム） 四、四〇〇円

## ホルモン

塩・タレ・味噌 よりお選びください。

- タン塩 一、六〇〇円
- ハラミ 一、六〇〇円
- ミックスホルモン 一、六〇〇円

## 名門の味

天壇が長年おすすめしてきた焼肉。迷ったらまずはこのメニューをご注文ください。

- ミルフィーユロース（一枚） 九五〇円
- 天壇ロース（二枚） 一、八〇〇円
- 上ロース（四枚） 一、七〇〇円
- 上カルビ（四枚） 二、五〇〇円
- 厚切りタン（一枚） 一、八五〇円

※表示は全て税込価格です。

# 天壇のいろいろ



## お出汁・お薬味

無駄にならぬよう、分量にお気を付けてください。

牛骨ベースのすっきりお出汁

京都発祥の、お出汁のような「つけたれ」で食べる焼肉です。足りなくなったらご用命ください。

ごま（お出汁に入れると風味が豊かに）

濃いめの醤油たれ

濃いめの味噌だれ

ポン酢

ヤンニンジャン（にんにく辛味噌）

コチュジャン（甘辛韓国味噌）

ごま油しお

追加カットレモン（一ヶ）

薬味ネギ

すりにんにく

味付きネギ

味付きニンニク

卵黄

サンチュ（肉味噌付き）

ニンニクオイル焼き（残ったオイルにホルモンを）

〇円

〇円

〇円

〇円

〇円

〇円

〇円

〇円

三〇円

五〇円

五〇円

一〇〇円

一〇〇円

一一〇円

五五〇円

五五〇円

## 御飯物

※冷麺にはそば粉使用しております。

冷麺

ハーフ冷麺

ライス

大ライス

一、一〇〇円

六五〇円

三〇〇円

五五〇円

## スープ

チゲ味噌スープ

ユツケジャンスープ

わかたまたスープ

九〇〇円

九〇〇円

五五〇円

※表示は全て税込価格です。

# 天壇のサイドメニュー



## 一品・サラダ・おつまみ

チヨレギサラダ

六五〇円

チャンジャ

四五〇円

韓国海苔

四五〇円

ギヤベツの浅漬け

三五〇円

単品ナムル（もやし・せんまい・ほうれん草・大根）

四五〇円

ナムル盛合せ（もやし・せんまい・ほうれん草・大根）

六五〇円

きくらげとかいわれのナムル

三五〇円

単品キムチ（白菜・胡瓜・大根）

四五〇円

キムチ盛合せ（白菜・胡瓜・大根）

六五〇円

さきいかキムチ

四五〇円

わりぼしキムチ

四五〇円

燻たまポテサラ

五五〇円

牛肉とうずら卵の醤油煮

五五〇円

厚揚げ田楽風

四五〇円

ガツぽん酢

四五〇円

ゆでタン【数量限定】

五五〇円

ゆで豚足

六五〇円

肉味噌ピーマン

四五〇円

自家製ネギだれで食べる逸品（豆腐・胡瓜）

三五〇円

## 甘味

バナラアイス

四五〇円

季節のアイス

四五〇円

シャーベット

四五〇円



定番のお出汁カスタム  
香ばしいお出汁



お出汁

ごま

ヤンニョムジャン

★辛味が欲しい方は+ヤンニョムジャンを入れても◎

明日は休み！そんな日のカスタム  
にんにくネギマシマシ



味付きにんにく

薬味ネギ

お出汁

ごま

厚切り肉に合う濃厚つけダレ  
濃厚にんにく醤油ダレ



醤油だれ

すりんにんにく

ヤンニョムジャン

濃い味が好きな人必見  
みそ田楽風



味噌だれ

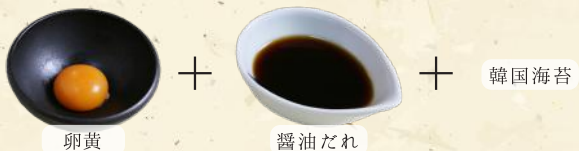
薬味ネギ

①「厚切り」をたれ無しで注文

②左を混ぜ合わせ、お肉をダイブ→焼く

③そのまま or お出汁どちらかお好みで！

お肉を韓国のにりでまいて月見ダレに付けると絶品  
月見風つけダレ



卵黄

醤油だれ

韓国海苔

塩気の中に混ざりあうにんにくとごま油の香ばしさ  
さっぱりやみつきダレ

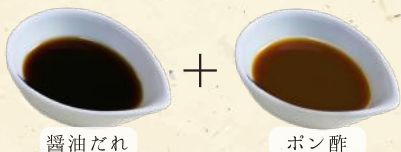


ごま油塩

味付きネギ

味付きにんにく

ふんわり香るポン酢と濃いめ醤油のハーモニー  
さっぱりポン酢



醤油だれ

ポン酢

これであなたもホルモンマスター  
ごま香るホルモンたち



にんにくオイル焼き

味付きにんにく

①ホルモンを塩焼きで注文

②残ったオイルにイン

③お好みで味付きにんにくを加えても◎

お出汁・薬味を使った  
美味しい食べ方特集

※表示は全て税込価格です。

焼肉と言えばこれ  
**王道韓国トリオ**



レモンで白の中さっぱり  
**ちょっと休憩コンビ**



自分が考える最強のどんぶり  
**オリジナルピビンパ**

- ①ライスの上にナムル4種盛をのせる
- ②お好みでコチュジャン・卵黄  
ごま等を追加
- ③焼いたお肉も一緒にどうぞ



＼にどうぞしよう  
**お好みクッパ**



お好きなスープ+ライスでクッパにできる！

さらに卵黄追加でまるやかに

●先にスープへ卵を入れ、加熱してご提供もできます。

詳しくはスタッフまで！

ニンニクオイル焼き (残ったオイルにホルモンを)	サンチュ (肉味噌付き)	卵黄	味付きニンニク	味付きネギ	すりにんにく	薬味ネギ	追加カットレモン (一ヶ)	ごま油しお	コチュジャン (甘辛韓国味噌)	ヤンニンジャン (にんにく辛味噌)	ポン酢	濃いめの味噌たれ	濃いめの味噌だれ	ごま (お出汁に入れると風味が豊かに)	牛骨ベースのすっきりお出汁	〇円
五五〇円	五五〇円	一〇〇円	一〇〇円	一〇〇円	五〇円	五〇円	三〇円	〇円	〇円	〇円	〇円	〇円	〇円	〇円	〇円	〇円

**お出汁・お薬味**



無駄にならぬよう、分量にお気を付けてください。

牛骨ベースのすっきりお出汁

京都発祥の、お出汁のような「つけたれ」で食べる焼肉です。足りなくなったらご用命ください。

ごま (お出汁に入れると風味が豊かに)

濃いめの味噌たれ

濃いめの味噌だれ

ポン酢

ヤンニンジャン (にんにく辛味噌)

コチュジャン (甘辛韓国味噌)

ごま油しお

追加カットレモン (一ヶ)

薬味ネギ

すりにんにく

味付きネギ

味付きニンニク

卵黄

サンチュ (肉味噌付き)

ニンニクオイル焼き (残ったオイルにホルモンを)

