

春の味覚

和牛ミスジステーキと 春の焼き野菜

Wagyu Top blade steak and
grilled spring vegetables

3,500円

キメの細かいサシを持ちつつ、あっさりとした味わいの和牛ミスジ。
春の訪れを感じる穂付き筍・新じゃがが芋・新玉葱・アスパラを肉味噌でお愉しみいただけます。是非ご賞味ください。



上ミノ湯引き

Boiled Tripe

1,320円

しば漬けと鯉香る自家製ポン酢を使用し、さっぱりと仕上げた逸品。日本酒とも相性抜群です。

上ミノ湯引きユツケ

Boiled Stomach Yukhoe

1,320円

上ミノの歯ごたえと絡む卵は絶品。是非ビールと一緒にどうぞ。

はまゆり たけのこ 蛤と穂付き筍の 生若芽チゲ

Clam and bamboo shoot chige

1,400円

国産蛤と生若芽・穂付き筍などの春食材、自家製豆腐を使用した贅沢なチゲ。爽やかな辛味と季節食材をご堪能ください。



生キムチ盛り合わせ

Assortment of fresh kimchi

1,100円

旬の食材を使った生キムチを
お楽しみください。



海鮮生キムチ

Fresh seafood kimchi

1,600円

甘エビ・ホタルイカ・蛸の生キムチ。
是非、日本酒「あらばしり」と一緒に
ご賞味ください。

米と米麴のみで醸した生原酒。
搾ったそのままのフレッシュな味わいと無濾過
ならではの濃厚なと越しが特徴です。

数量限定 羽田 純米しぼりたて
あらばしり

グラス 880円
ボトル 6,600円

Limited Number Haneda Junmai freshly squeezed
Arabashiri



アルコール Alcohol

苺サワー
Strawberry Sour
800円



雅の抹茶デザート
Elegant matcha dessert

770円

ノンアルコール Non-alcoholic

苺ソーダ
Strawberry Soda
700円



焼肉～たれ～



天壇ロース 1,650円
創業以来の人気メニュー。

ミルフィーユロース 1,760円
薄切りにしたロース肉を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 2,310円

近江牛特撰ロース 3,300円

天壇カルビ 1,540円
肉の旨みがあるジューシーな人気メニュー。

中落ちカルビ 1,650円

ハネシタカルビ 1,980円
希少！通をうならす幻のカルビ。

花咲カルビ 1,980円
一輪の花の様にカット。食べやすく、見た目も綺麗な一品です。

上カルビ 2,750円
昔ながらの定番メニュー。

特撰カルビ 3,300円
サシの強い上質なお肉です。

近江牛特撰ミスジ 3,300円
肩胛骨のあたりで、一頭からとれる量が少なく希少な部位です。

タン 1,430円

上タン 1,980円

ハラミ 1,760円

数量限定 黒毛和牛 上サガリ 2,310円
ハラミに比べ脂が少ない希少部位。ハラミ・赤身がお好みの方にお薦めです。

包み野菜

チシャ菜と肉味噌 550円

肉味噌はご飯にのせても美味。



天壇ロース



ミルフィーユロース



特撰カルビ

創業当時より愛される
秘伝のつけたれ
天壇の焼肉は黄金色の透き通ったお出汁で食べる焼肉です。
牛骨をベースにしたこのたれは、肉汁を閉じ込め、たっぷり
と出汁を含み牛肉の旨味をしっかりと引き出します。
たれは器に多めに注いでお肉をしっかりと絡めてください。
まずは天壇自慢の「ロース」と一緒にどうぞ。
味噌だれ・甘だれ・ポン酢だれもご用意しております。



焼肉 ~塩~

塩タン ————— 1,430 円

塩上タン ————— 1,980 円

タンの根元部分をカットしてお出しいたします。

厚切塩上タン ————— 2,640 円

上タンを贅沢な厚切りカットで。

1本上タンと葱の焼しゃぶ ——— 2,200 円

味付した葱を巻いてお召し上がりください。

1本上タンと葱の焼しゃぶ 蛇腹タン付 — 2,750 円

薄切のタンと蛇腹にカットされたタンを食べ比べていただけます。

角切ヘレ ————— 2,640 円

シャトーブリアンの周りを食べやすい角切りにしました。



厚切特上ヘレ



1本上タンと葱の焼しゃぶ 蛇腹タン付

厚切クラシタローズ ————— 2,200 円

厳選された、サシの美しい肩ロース

厚切特上ヘレ ————— 4,180 円

あっさりとして味わい深いシャトーブリアンを塩焼きでどうぞ。

近江牛特撰ミスジ ————— 3,300 円

肩部分から僅かしかとれない貴重で上質な部位です。

ホルモン

テッチャン(タレ/塩ダレ) ————— 935 円

アカセンマイ ————— 990 円

レバー ————— 990 円

※中心部まで充分に加熱してお召し上がり下さい。

ハツ ————— 990 円

ハート焼き

焼センマイ ————— 990 円

天肉 ————— 1,100 円

上ミノ(タレ/塩ダレ) ————— 1,210 円

厚切か薄切かをお選びください。

ホルモン三種盛合せ ————— 1,980 円

天肉・アカセンマイ・ハツ・上ミノ・レバー・テッチャン・焼センマイ・タンの中から三種類お選びください。

上ミノは厚切か薄切かをお選びください。



ホルモン盛合せ

表示価格は全て税込みです。

焼物 ～鶏・豚・海鮮・野菜～



丹波黒地鶏

鶏・豚

茶美豚ウィンナー ————— 715 円

トントロ (タレ/塩ダレ/塩) ————— 880 円

丹波黒地鶏 (タレ/塩ダレ/塩) ——— 1,100 円



海鮮盛合せ

海 鮮

イカの姿焼 (タレ/塩) ————— 880 円

殻付ホタテ (タレ/塩) ————— 880 円

海老 (タレ/塩) ————— 1,100 円

海鮮盛合せ (タレ/塩) ————— 1,980 円

イカの姿焼・殻付ホタテ・海老

野 菜

キャベツ・さつまいも・
椎茸・白葱・玉葱・ししとう — 各 440 円

にんにくオイル焼 ————— 550 円

ぜひお肉と一緒に召し上がり頂き、香ばしさをお楽しみください。

焼野菜盛合せ ————— 880 円

季節によって内容は変わります。



殻付ホタテ



にんにくオイル焼

チヂミ

焼きたてをご提供致しますので、少々お時間を頂きます。



九条ネギチヂミ

ニラチヂミ ————— 770 円

九条ネギチヂミ ————— 990 円

海鮮チヂミ ————— 1,430 円

刺身

※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。

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。

白センマイ 1,100円

自家製チョジャンにつけてお楽しみください。
※仕入れの状況により、数に限りがございます。

ユッケ 1,540円

天壇昔ながらの味付け。

イカフェ 1,210円

野菜とイカをコチュジャンベースの特製タレで和えた逸品です。
レモンを絞ってお召し上がりください。



イカフェ

自家製キムチ

白菜キムチ 605円

胡瓜キムチ 605円

大根キムチ 605円

ムルキムチ 605円

冷たあっさりとしたスープキムチ。

セロリキムチ 605円

さわやかな香りとシャキシャキとした食感のセロリを生キムチにしました。

紀州南高梅キムチ 605円

南高梅の甘味とキムチの辛味の饗宴をお楽しみください。

オリーブキムチ 605円

お酒とよく合う傑作です。

キムチ三種盛合せ 990円

白菜・胡瓜・大根3種のキムチ盛合せ



白菜キムチ



紀州南高梅キムチ



セロリキムチ



オリーブキムチ



ムルキムチ

表示価格は全て税込みです。

ご自宅で天壇の味を楽しめる

お持ち帰り
メニュー

特製調味料各種 800円

- 天壇特製肉味噌
- 天壇特製コチュジャン
- 天壇特製ヤンニョムジャン



天壇のお肉各種も
お持ち帰りいただけます。



自家製キムチ各種 1,000円

- 自家製白菜キムチ
- 自家製胡瓜キムチ
- 自家製大根キムチ
- 自家製セロリキムチ
- 自家製オリーブキムチ



- 自家製
紀州南高梅キムチ
.... 1,200円

サラダ・包み野菜



チョレギサラダ



シーザーサラダ

サラダ

彩り天壇サラダ ————— 990 円

たっぷりの季節野菜をとりたいた方に。

チョレギサラダ ————— 770 円

さっぱりとした味に仕上げた韓国風サラダ。

シーザーサラダ ————— 880 円

自家製豆腐サラダ ————— 880 円

濃厚な味わいの自家製の豆腐を使用しております。

大根サラダ 京美山湯葉添え ——— 550 円

ネギサラダ ————— 550 円

ネギ好き必食の一品。お肉と一緒に食べると最高です。

包み野菜

アサツキ ————— 440 円

チシャ菜と肉味噌 ————— 550 円

肉味噌はご飯にのせても美味。

包み野菜盛合せと肉味噌 ————— 770 円

一品



チャブチェ

牛タンの角煮とトロトロ半熟卵

牛タンの角煮とトロトロ半熟卵 — 680 円

韓国海苔 ————— 330 円

チャンジャ ————— 550 円

ナムル四種盛合せ ————— 715 円

ナムル六種盛合せ ————— 880 円

チャブチェ ————— 880 円

春雨と野菜の炒めもの。

表示価格は全て税込みです。

御飯物

ピビンパ	825 円
石焼ピビンパ	1,210 円
国産牛と彩り野菜のピビンパ	1,100 円
石焼ガーリックライス	1,200 円
焼飯	715 円
キムチ焼飯	880 円
クッパ	825 円
テールクッパ	1,320 円
ソルロンタンクッパ	1,210 円
ユッケジャンクッパ	1,320 円
御飯	330 円
	(小) 275 円
	(大) 385 円



国産牛と彩り野菜のピビンパ



石焼ガーリックライス



ユッケジャンクッパ

ピビンパの豆知識

「ピビン」混ぜる、「パ」は御飯という意味なので、「ピビンパ」とは「混ぜご飯」です。混ぜるという方法は、韓国料理の大きな特徴のひとつ。「ピビン」と名の付いた料理は、食べるときに盛り付けられた具材をしっかりとかき混ぜてお召し上がりください。より一層美味しくお召し上がりいただけます。

麺類

各種冷麺は「そば粉」を使用しております。

冷麺 1,100 円

創業以来、不動の人気を誇ります。
こだわりの自家製手打ち麺を使用しております。

ピビン冷麺 1,100 円

天壇流のこだわりピビン冷麺をお楽しみください。

辛冷麺 1,100 円

天壇特製チゲうどん 1,320 円

ユッケジャンラーメン 1,210 円

表示価格は全て税込みです。



辛冷麺

自家製スープ



天壇特製チゲ

たまごスープ ————— 550 円

もやしスープ ————— 550 円

わかめスープ ————— 550 円

ハマグリと青菜のスープ ——— 605 円

彩り野菜スープ ————— 605 円

トック ————— 880 円

ユッケジャンスープ ————— 990 円

ソルロンタンスープ ————— 990 円

コラーゲンたっぷりの牛骨スープ。

テールスープ ————— 990 円

テールをじっくり煮込んだコクのあるスープ。

天壇特製チゲ ————— 1,100 円

創業以来愛され続ける天壇特製のチゲ。
ノスタルジックな美味しさが後をひきます。

自家製スンドゥブチゲ ——— 1,100 円

キムチチゲ ————— 1,100 円



テールスープ



ソルロンタンスープ



トック

天壇の最新情報、お得な情報を発信しています。

天壇公式HP



天壇公式LINE



天壇公式Instagram



デザート

アイスブリュレ 630円

濃厚なブリュレ生地をアイスに仕上げ、キャラメリゼした贅沢な逸品。



アイスブリュレ

苺のレアチーズケーキアイス 680円

手作りのレアチーズアイスに苺果肉の甘味と酸味でさっぱりとお召し上がりいただけるケーキ仕立てのアイス。



苺のレアチーズケーキアイス

ティラミスアイス 680円

ココア・コーヒー風味のビターな生地とマスカルポーネを使用したティラミス風味の大人のアイスケーキ。



ティラミスアイス

わらびもち 550円

芭蕉堂の本格わらび餅をお楽しみください。

柚子シャーベット 550円

手作りアイス“江ばた”の柚子シャーベット。食後にさっぱりとお召し上がりいただけます。

抹茶アイスクリーム 550円

手作りアイス“江ばた”の抹茶アイスとあずきを絡めてお召し上がりください。



わらびもち

バニラアイスクリーム ～イチゴソースをかけて～ 550円

手作りアイス“江ばた”のバニラアイス

Anniversary plate

アニバーサリープレート

祇園本店ではお誕生日や記念日などの特別なシーンを彩る
アニバーサリープレートをご用意しております。
大切な方との思い出に是非ご検討くださいませ。
詳しい内容や料金プランにつきましては、スタッフまでお問い合わせください。
(※前日までに要予約)

表示価格は全て税込みです。

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお声がけください。