



近江牛特選カルビ～春薫る香草添え

4,290円

日本三大和牛のひとつ「近江牛」
香草と一緒に召し上がりください。



上ミノ湯引きユッケ

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召能ください。



上ミノ湯引き

1,320円

しば漬けと鰹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。



京都産筍と ホワイトアスパラの焼物

2,750円

2Lサイズ以上の極太アスパラ。
独特な風味とクリーミーで
生でも美味しいホワイトアスパラと、
肉厚な筍をご賞味ください。



蛤と春野菜の土瓶蒸し

1,650円

菜の花や筍など春野菜に蛤の出汁が
とてもよく合う逸品です。
相性抜群な木の芽の香りと共に
召能下さいませ。



海鮮生キムチ

1,600円

甘エビ・ホタルイカ・蛸の生キムチ。
是非、日本酒「Taro」と一緒に
マリアージュをお楽しみください。



八つ星 クラフトジントニック

不知火・青柚子・晚白柚を熊本産にこだわって
選定したクラフトジン。
口に含めば鼻を抜ける柑橘類の爽やかさは、
どのお肉とも相性抜群です。

1,100円

※表示価格は全て税込みです。

春季限定

焼肉の名門
TENDAN

天壇

季節の特撰フルーツとアイス
～苺とゴルゴンゾーラアイス～

ゴルゴンゾーラチーズアイスにバルサミコ酢をかけたデザート。
意外にもまるやかな口当たりは、食後にピッタリ。

1,100円

季節のシャーベット
～キウイシャーベットと
ピンクグレープフルーツ～

京都太秦「江ばた」手作りの季節のシャーベットと酸味のある
果物を組み合わせたさっぱりとした味わいの逸品。

770円

Taro' (タロウ)

京都発。老舗酒蔵・3蔵の銘酒達を
アッサンブラージュした新作日本酒。
乳製品の爽やかさと洋梨のみずみずしい
甘さが合わさった香り。
海鮮生キムチと共にどうぞ。

ボトル(180 ml) 3,300円

ボトル(720 ml) 11,000円

※表示価格は全て税込みです。