



TOP

焼肉 1

焼肉 2



天壇ロース

1,600円

リブロインを使った京都で人気のロースです。



2枚より承ります

ミルフィーユコース

2枚 1,900円

当店看板メニューのロースを職人の匠の技により究極のロースに。

ロース

上ロース

1,700円

当店看板メニューのロース芯焼です。

極上ロース

3,600円

当店厳選銘柄柄牛のロース芯。

2枚より承ります

極上ミルフィーユコース 2枚 3,200円
A5ランクの上質なお肉です。

タン

厚切タン

2枚 3,500円

タンの中でも良い部分のみを厚くカット致します。

上タン薄切

1,900円

脂も乗って柔らかい部分を使用。

カルビ



上カルビ

2,300円

程よく脂がのったワンランク上のカルビです。

カルビ

1,700円

韓国語で「アバラ」を意味する旨味の強い部位。

中落カルビ

1,400円

脂肪と上質なお肉が折り重なったお肉です。

特撰切落としカルビ

2,100円

サシの入りかきめ細かく口の中でとろけます！

極上カルビ

3,700円

当店厳選銘柄柄牛のアバラを使用しております。



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

注文リスト



TOP

焼肉 1

焼肉 2

赤身



数量限定

シャトーブリアン

5,700円

繊細な口当たりと濃厚な旨みをお楽しみください。

シンシン

1,600円

脂肪が少なく肉本来の味が楽しめます。

和牛イチボ

1,800円

脂肪分が少なく柔らかい赤身。稀少部位です。

トモサンカク

2,300円

牛一頭から僅かしか採れない貴重な部位です。

カメノコ

1,600円

形が亀の甲羅に似ている為こう呼ばれます。

赤肉盛合せ

2,350円

牛肉本来の旨味が凝縮されています。

厳選卵で食べる焼肉



和牛ミスジ

4,000円

赤身なのに綺麗で細やかなサシが入った幻の稀少部位。

カブリ

2,000円

きめ細かい霜ふりの希少部位。

厳選こだわり卵

100円

(単品)

好きなお肉や御飯と一緒にどうぞ。

ホルモン

極上塩ハラミ

3,500円

ハラミ本来の旨味をご堪能いただけます。

特撰ハラミ

2,500円

上品な旨味をお楽しみいただけます。

ハラミ

1,700円

味が濃くて旨味たっぷり。

上ミノ

1,100円

コリッとした食感が心地良い、牛の第一胃。

ギャラ(赤センマイ)

1,100円

脂がジュワッと、コリコリ食感。

テッチャン(シマチョウ)

1,100円

嚼めば嚼むほど溢れる脂の甘味。



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

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

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

焼物など
キムチ・サラダ一品
スープ・麺・御飯

焼物など



焼野菜盛合せ

1,250円

旬の野菜を盛り合わせました。

ニンニクオイル焼 600円

お肉と一緒に野菜に巻くと風味が増します。

牛タン煮込み 800円

柔らかくコクのある味わいをご賞味ください。

ホルモン煮込み 1,200円

病みつきになる美味しさです。

茹でタン 1,600円

ほろほろで柔らかい！

自家製キムチ



キムチ三種盛

1,200円

定番キムチを少しずつお楽しみいただけます。

ペッチュキムチ(白菜) 650円

こだわりの韓国産唐辛子を使用。

オイキムチ(胡瓜) 650円

こだわりの韓国産唐辛子を使用。

カクテギ(大根) 650円

こだわりの韓国産唐辛子を使用。

セロリキムチ 650円

セロリのシャキシャキ食感がやみつきに。

オリーブキムチ 650円

おつまみにも最適です。

南高梅干キムチ 660円

南高梅と甘辛いキムチタレがマッチ。

サラダ

季節野菜のサラダ
レモンの香り

1,000円

色とりどりの四季を感じるサラダです。

ハーフサイズ 650円

チョレギサラダ 800円

おつまみとしてもお楽しみいただけます。

ハーフサイズ 550円

サンチュ 650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

お会計

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

焼物など
キムチ・サラダ一品
スープ・麺・御飯

一品

チャプチェ 1,300円

春雨と野菜の炒め物を当店独自の味付けで。

ナムル四種盛 900円

野菜や山菜を使った韓国の家庭料理。

チャンジャ 600円

深い旨味と辛味をお楽しみください。

韓国海苔 600円

おつまみにも御飯のお供にも大人気です。

九条ネギのチヂミ 2,400円

京野菜の九条ネギをたっぷり使ったチヂミです。

ハーフサイズ 1,400円

海鮮ネギチヂミ 3,000円

海鮮の旨味を九条ネギと共に閉じこめました。

ハーフサイズ 1,700円

スープ

天壇特製
チゲ味噌スープ

1,000円

ハーフサイズ 800円

他にはない味で、御飯にぴったりです！

テールスープ 1,300円

2〜3人でお分けいただける量です。

ハーフサイズ 1,100円

ユッケジャンスープ 1,000円

少し辛味のあるスープです。

ハーフサイズ 800円

ソルロンタンスープ 1,000円

牛の旨みを引き出した天壇ならではの味わい。

ハーフサイズ 800円

わかたまスープ 600円

やさしい味わいです。

ハーフサイズ 400円

麺(※当店の冷麺は全て「そば粉」を使用しております。)

冷麺 1,100円

天壇といえば冷麺！焼肉の後には外せません！

ハーフサイズ 750円

ピビン冷麺 1,200円

唐辛子を効かせたちょっとピリ辛な冷麺です。

ハーフサイズ 800円

辛冷麺 1,300円

辛いものが好きな方はこちらをどうぞ。

ハーフサイズ 850円

東京限定
天壇切落し牛カレーうどん 1,200円

お出汁たっぷりの京風カレーうどんに仕上げました。

ハーフサイズ 800円

御飯

石焼ピビンパ 1,400円

石器で焼いた御飯のおこげが香ばしくてたまらない。

ハーフサイズ 900円

ピビンパ 1,000円

自家製ナムルとよく混ぜてお召し上がり下さい。

ハーフサイズ 700円

御飯 350円

国産米を使用。

お持ち帰り

アレルギー

注文履歴

お会計

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