

王道焼肉

天壇の看板メニュー「ロース」は、
長ロースと呼ばれるリブロインとサーロインのみを使用しています。

黒毛和牛特撰ロース

二、八〇〇円

尾崎牛ロース

四、八〇〇円

キメ細やかな霜降りとした脂の旨味が特徴。

黒毛和牛ミルフィーユロース

三、〇〇〇円

薄切りロースを三枚重ね、ミルフィーユに。
折り重なったパイのごとく柔らかな食感が楽しめる天壇の名物メニュー。

短角牛ロース

二、六〇〇円

赤身主体で旨味の素となるアミノ酸をたっぷり含み、
噛むほどに肉の旨味が広がります。



おすすめの「もみだれ」でお出しさせていただきます。
甘ダレ、ロースダレ、カルビダレ、ミソダレ、塩ダレ等
各種ご用意できますので、ご要望がございましたら
お申し付けください。



尾崎牛ロース



ソムリエが選ぶ

「ロース・カルビ」に合うワイン

お出汁のようなつたれにくぐらせたロースには、渋き控えめで繊細な味わいのピノ・ノワールが、
サシの入ったカルビには、タンニンが豊かなカベルネ・ソーヴィニヨン主体のワインがおすすめです。

【赤ワイン】アンツフィールド シングルヴィンヤード ピノ・ノワール	11,000 円
【赤ワイン】パス・リヴァー ピノ・ノワール	12,100 円
【赤ワイン】マッケンジー・ミューラー ナバ・ジャズ	12,100 円



黒毛和牛特撰カルビ

黒毛和牛上カルビ

三、〇〇〇円

黒毛和牛特撰カルビ

三、九〇〇円

美しい霜降りの最上級部位を少し厚めにカットしました。

黒毛和牛中落カルビ

二、四〇〇円

黒毛和牛の脂肪と上質なお肉が折り重なったお肉です。

【数量限定】

尾崎牛カルビ（三枚）

二、四〇〇円

しっかりと入ったキメ細かな霜降り。上質であっさりとした脂身を堪能。

【数量限定】

尾崎牛切り落としカルビ

二、六〇〇円

尾崎牛を捌いた際に出る様々な切り落とし部位を使用。

特撰・希少焼肉



近江牛特撰ミスジ〔塩・タレ〕 三、九〇〇円
幻の部位。赤身なのに綺麗で細やかなサシが入った濃厚な味わいです。

近江牛ヘレ 四、九〇〇円

近江牛シャトーブリアン 九、四〇〇円
近江牛特有の霜降りの甘みが特徴。
柔らかで高級感ある上品な味わい。
(ハーフサイズ) 四、七〇〇円

尾崎牛ヘレ 五、八〇〇円
〔仕入れ状況によって数に限りがございます〕

尾崎牛シャトーブリアン 一〇、六〇〇円
〔仕入れ状況によって数に限りがございます〕
瞬間燻製でテールを華やかに演出。
霜降りが非常に細かく、芸術的な最高級のお肉。
上品さと柔らかさを兼ね備えたヒレの特徴に加え、
尾崎牛ならではの余韻が唯一無二の味わいを創造
します。



ソムリエが選ぶ

「ヘレ・シャトーブリアン」に合うワイン

柔らかく赤身の味をしっかりと感じられるヘレには、エレガントでバランスの取れた味わいのシャンパーニュやしっかりと樽熟成させたシャルドネ、滑らかなタンニンのメルロー主体のワインを。

【シャンパン】ローラン・ペリエ	ラ・キュヴェ	15,400 円
【白ワイン】ヤルデン	シャルドネ	9,900 円
【赤ワイン】ブピーユ		12,100 円



黒毛和牛特撰ハラミ〔塩・タレ〕 二、八〇〇円

黒毛和牛特撰厚切ハラミ〔塩・タレ〕三、三〇〇円
厚切りによって肉汁を閉じ込め、ジューシーかつ香ばしい仕上がりです。

短角牛特撰部位〔塩・タレ〕 二、二〇〇円
稀少種の希少部位であるトモサンカク・イチボ等の特選部位をご提供します。

特撰タン

当店の塩タンは、タン下と呼ばれる硬い部分は全て外し、タン中とタン元といった柔らかい部位のみを使用してあります。柔らかなく脂ののったジューシーな味わいです。

塩上タン

二、二〇〇円

一本上タンと葱の焼しやぶ 二、四〇〇円
長くスライスしたタンで葱を巻き、サツと炙るように焼いてお召し上がり下さい。

厚切塩上タン

二、九〇〇円

タン中、タン元といった部分のみを厚切りにしています。

黒毛和牛タン

二、九〇〇円

外国産に比べ脂がのついていて肉質が柔らかく濃厚な味わいです。

黒毛和牛厚切り極上タン（一枚）二、〇〇〇円
「黒毛和牛タン」は非常に希少で市場に出回っているタンの約1%程度。更に希少なタン中・タン元といった極上部分を厚切り一枚判にカットしお出し致します。



ソムリエが選ぶ

「塩タン」に合うワイン

塩タンにはレモンを絞る感覚で、酸味豊かなシャブリや柑橘とハーブの清涼感のあるソーヴィニヨン・ブラン、きめ細かい泡に美しい酸が調和したフランチャコルタがおすすめです。

【スパークリングワイン】	モンテ・ロッサ	ブリマ・キュヴェ	11,000円
【白ワイン】	ジャン・コレ	シャブリ	11,000円
【白ワイン】	クロ・アンリ	エステート ソーヴィニヨン・ブラン	8,800円



牛肉の逸品

尾崎牛焼き出汁しやぶ

薄切りした尾崎牛を炭火でサツと軽く炙り、千切り野菜・お出汁と共に召上がり下さい。

【数量限定】

ユツケとキャビア

サワークリームを添えて柑橘の香りと共に、一口サイズでサツパリとした味わい。

二、九〇〇円

二、〇〇〇円



尾崎牛焼き出汁しやぶ



尾崎牛焼き出汁しやぶ

※表示価格は全て税込です。



ホルモン

テツチャン

一、二〇〇円

アカセンマイ

一、二〇〇円

上ミノ

一、四〇〇円

天肉

一、四〇〇円

レバー

一、二〇〇円

ホルモン四種盛合せ

二、四〇〇円

テツチャン・アカセンマイ・上ミノ・天肉



ソムリエが選ぶ

「ホルモン」に合うワイン

甘辛い味噌ダレで焼き上げたホルモンには、果実味たっぷりのプリミティーヴォやサンジョベーゼ主体の赤ワインを。口中の辛味や脂をクリーミーな泡で洗い流すスパークリングワインもおおすすめです。

【スパークリングワイン】シャンドン ブリュット	7,700 円
【赤ワイン】ヴォルピ タトール プリミティーヴォ	7,700 円
【赤ワイン】ファルキーニ パレタイオ	8,250 円

海鮮

伊勢海老（半身）〔塩・タレ〕

一、九〇〇円

鮑くアワビく〔塩・タレ〕

三、八〇〇円

障泥烏賊くアオリイカく〔塩・タレ〕

九〇〇円

殻付ホタテ（一枚）〔塩・タレ〕

九〇〇円

焼野菜

焼野菜盛合せ

九〇〇円

にんにくオイル焼

六〇〇円



※表示価格は全て税込です。

牛肉の刺身



※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ください。
※一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。

ユツケ

一、六五〇円

白センマイ

一、二〇〇円

一品料理

イカフエ

一、二一〇円

スルメイカと千切り野菜を甘辛いタレで絡めた韓国風刺身。
レモンでさっぱりとお召し上がり頂けます。

チャプチェ

九〇〇円

九条ネギ野菜チヂミ

一、一〇〇円

チャンジャ

六〇〇円

チャンジャ&クリームチーズ

七〇〇円

韓国海苔

四〇〇円

包み野菜・サラダ



季節の天壇サラダ

一、一〇〇円

チヨレギサラダ

九〇〇円

チシャ菜と肉味噌

六五〇円

包み野菜盛合せ

二、二〇〇円

自家製漬物・和物

キムチ三種盛合せ

一、三〇〇円

白菜キムチ

六五〇円

紀州南高梅キムチ

六五〇円

天壇名物のひとつ。南高梅の甘味とキムチの辛みの饗宴をお楽しみください。

セロリキムチ

六五〇円

大根キムチ

六五〇円

胡瓜キムチ

六五〇円

オリーブキムチ

六五〇円

天壇名物のひとつ。お酒に合う一品です。

季節野菜の生キムチ盛り合わせ

一、一〇〇円

詳細はスタッフにお尋ね下さいませ。

ホタテキムチ

一、〇〇〇円

ナムル五種盛合せ

九〇〇円

キムチナムル九種盛合せ

二、二〇〇円

少しずつ様々な種類を盛合せにした彩り鮮やかな逸品です。



季節野菜の生キムチ盛り合わせ
(写真は一例です)



キムチナムル九種盛合せ

御飯物

各種クツパは御飯とスープを別添えてご提供いたします。

石焼ピビンパ

一、三〇〇円

小サイズ 一、一〇〇円

和牛カルビクツパ、季節の野菜、

一、五〇〇円

天壇特製出汁茶漬け

一、〇〇〇円

ピビンパ

一、〇〇〇円

小サイズ 八〇〇円

テールクツパ

一、四〇〇円

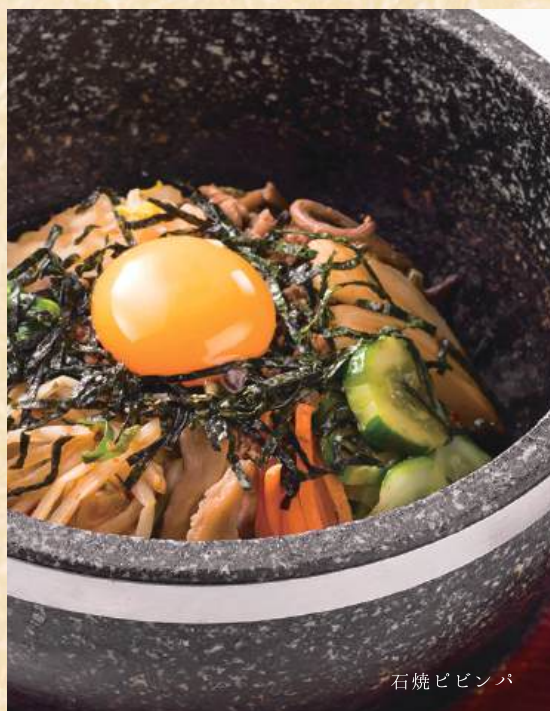
ユツケジャンクツパ

一、四〇〇円

御飯

四〇〇円

小盛・中盛・大盛よりお選びください。



石焼ピビンパ

麺物

※麺にそば粉を使用しております。
天壇の大人気サイドメニュー。
麺のコシにこだわった自家製麺です。

冷麺

一、二〇〇円

小サイズ 一、〇〇〇円

ピビン冷麺

一、二〇〇円

小サイズ 一、〇〇〇円



冷麺

汁物

天壇特製チゲ

一、〇〇〇円

たまごスープ

六〇〇円

テールスープ

一、二〇〇円

蛤とわかめのスープ

六五〇円

ユッケジャンスープ

一、二〇〇円

自家製スンドゥブチゲ

一、二〇〇円



天壇特製チゲ

デザート

季節の特撰フルーツとアイス

一、一〇〇円

季節のシャーベット

七七〇円

バニラアイスクリーム

五八〇円

抹茶アイスクリーム

五八〇円

わらびもち

五八〇円

苺の果肉入りレアチーズアイス マカロン添え

七七〇円



※写真は一例です。

お誕生日や記念日等の特別なシーンを彩る旬の食材を使った
アニバーサリープレートをご用意しております。
詳細はスタッフにお尋ね下さいませ。(※前日迄に要予約)