

# course menu

## 「Royal」コース ～料理長お任せ創作焼肉～ 22,000円

四季の変化と様々な最上級ブランド牛を堪能できる究極の創作焼肉コース

2日前までのご予約をお願いいたします



※季節により内容が異なります。予めご了承ください。



### <一例>

#### ■アミューズ

季節のムルキムチ～桜エビと夏野菜～

#### ■季節の前菜四種盛合せ

「蛤と筍 ノビル醤油」

「帆立貝のキムチ 浅漬け胡瓜」

「白海老とホワイトアスパラのベニエ チョジヤン デイルの香り」

「煮豚と大根のミルフィーユ 梅キムチのピュレ 芽ネギ」

#### ■塩焼肉四種盛合せ～葱・檸檬・生姜ダレ～

黒毛和牛塩上タン～厚切りと薄切り～

近江牛特撰ミスジ

短角牛特撰部位

季節の特撰焼野菜～京都産ホワイトアスパラ～

#### ■肉逸品三種食べ比べ

キャビアユッケ サワークリーム添え～檸檬の香り～

牛手毬寿司（和牛モモ刺身と ロース炙り）

#### ■尾崎牛シャトーブリアン～おろしポン酢・燻製塩と共に～

#### ■季節のサラダ

#### ■尾崎牛焼き出汁しゃぶ～千切り野菜とお出汁～

#### ■尾崎牛ロースとチシャ菜

#### ■お口直し

旬果の一口フレッシュジュースやシャーベット

檸檬シャーベット～河内晩柑添え～

#### ■タレ焼肉三種盛合せ

黒毛和牛ハラミ

黒毛和牛ミルフィーユロース

尾崎牛カルビ

#### ■お食事物

一口冷麺～酢橘添え～

#### ■季節のデザート

季節のフルーツとアイス～メロンと生姜のアイス～



※表示価格は全て税込です。

※写真は2名様分です。

# course menu

和牛の拘り

## 「清水」コース

12,000円

※当日のご注文が可能です。

尾崎牛と特選部位の極上焼肉

## 「八坂」コース

16,000円

※当日のご注文が可能です。

### ■アミューズ

秋冬（温製）タンシタコンソメスープ  
春夏（冷製）季節のムルキムチ

### ■キムチナムル九種盛合せ

### ■季節のサラダ

### ■塩焼肉三種盛合せ

～葱・檸檬・生姜ダレ・おろしポン酢～  
塩上タン  
短角牛特撰部位  
近江牛特撰ミスジ

### ■焼野菜三種と包み野菜盛合せ

### ■タレ焼肉三種盛り合わせ

黒毛和牛ミルフィーユロース  
黒毛和牛特撰ロース  
黒毛和牛特撰カルビ

### ■お食事物（三種よりお選びください）

冷麺 / 茶漬け / 石焼ピビンバ

### ■季節のデザート

～季節のフルーツとアイス～

### ■アミューズ

秋冬（温製）タンシタコンソメスープ  
春夏（冷製）季節のムルキムチ

### ■キムチナムル九種盛合せ

### ■季節のサラダ

### ■塩焼肉四種盛合せ

～葱・檸檬・生姜ダレ・おろしポン酢～  
厚切塩上タン  
近江牛特撰ミスジ  
近江牛特撰ヘレ  
短角牛特撰部位

### ■焼野菜三種と包み野菜盛合せ

### ■手毬牛寿司とスープ

牛手毬寿司～刺身と炙り～  
生姜スープ

### ■タレ焼肉三種盛合せ

黒毛和牛ミルフィーユロース  
尾崎牛ロース  
近江牛カルビ

### ■お食事物（三種よりお選びください）

冷麺 / 茶漬け / 石焼ピビンバ

### ■季節のデザート

～季節のフルーツとアイス～

# Lunch course menu

ランチタイム（土日祝 11:30～15:00）限定のコースメニューです。

## 「円山」コース

8,000円

※当日のご注文が可能です。

### ■アミューズ

秋冬（温製）タンシタコンソメスープ  
春夏（冷製）季節のムルキムチ

### ■キムチ・ナムル三種盛合せ

### ■季節のサラダ

### ■塩焼肉三種盛合せ

～葱・檸檬・生姜ダレ・おろしポン酢～  
塩上タン  
厚切塩上タン  
短角牛特撰部位

### ■焼野菜三種とチシャ菜

### ■タレ焼肉三種盛合せ

黒毛和牛特選ロース  
黒毛和牛上カルビ  
短角牛ロース

### ■お食事物（三種よりお選びください）

冷麺 / 茶漬け / 石焼ビビンバ

### ■デザート

季節のアイス

### ■ドリンク・茶菓子

コーヒー / 紅茶

※どちらかお選びください。

茶菓子



焼肉の名門

TENDAN

天壇

since 1965

「焼肉」という食文化の発展を目指し、

一九六五年、京都祇園の地に創業。

この頃は未だ焼肉文化が日本に深く根付く前でした。

「もみだれ」で味付けしたお肉を焼き、

お出汁のような「つけたれ」につけて食べるという

天壇が創業以来こだわり、守り続けてきたこの食べ方は、

「京都焼肉」として愛されるようになり、ひとつの食文化を築きました。

さっぱりした後口とお肉の旨みを引き出す「つけたれ」は、

牛骨などを長時間かけて煮込み、旨みを抽出したスープをベースにしており、

創業時より自家製で作り続けております。

特にロースとの相性が良いので、是非ご賞味ください。

我々は京都の地に深く根付き、育んできた天壇の味を守りつつも、  
時代のニーズを見極め、常に新たな挑戦を続けます。

そして我々は「焼肉」という食文化と向き合い、これからも創造します。



# 祇園本店 口イヤルフロアとは

当フロアは大切な方と、上質で非日常的なひと時を、全室個室のプライベート空間でゆったりとお過ごしいただけるフロアです。

こだわりの炭火焼で上質な焼肉をお楽しみください。

希少価値の高い銘柄牛をはじめ、焼肉をメインとしたコース料理や一品料理など、当フロアでしか味わえないメニューを豊富に取り揃えております。

また、焼肉とワインのマリアージュをお楽しみいただけるよう、ワインセラーの完備はもちろん、専属ソムリエ監修の元、相性の良いワインを取り揃えておりますので、お気軽にお声がけください。

お出汁のようなつけたれで楽しむ京都焼肉と上質な和の空間、そして心をこめたおもてなしで、想い出に残る素敵なひと時をお過ごしください。

