

京都焼肉
tendan+

COURSE MENU

大門コース

お一人様 13,000yen

DAIMON Course
with all-you-can-drink for 120 minutes
L.O.90minutes

飲み放題120分付き
(L.O.90分)



「大人だけの究極の肉体験」

•トリュフユッケ

香り高いトリュフとユッケの贅沢なハーモニー

•和牛レバー

新鮮レバーを炙る口福

•和牛赤身肉とキャビア

キャビアの塩気がクセになる一品

•焼肉の盛合せ

タン・ハラミ・テールなど5〜6種類の盛合せ

•ミルフィーユロース

ロースといえば「天壇」の代名詞。お出汁で食べる京都焼肉の真骨頂は、何層にも重ねたロースが繊りなす旨味溢れる一品

•天壇ロース丼

スタッフが目の前で作り上げる焼肉丼

•自家製デザート

食後の満足感を満たす、自家製プリン

• Truffle Yukhoe

A luxurious harmony of fragrant truffles and yukhoe

• Wagyu Liver

The delight of seared fresh liver

• Wagyu Lean Meat and Caviar

An addictive dish with the salty flavor of caviar

• Yakiniku Platter

A platter of 5-6 types of meat, including tongue, skirt steak, and tail

• Mille-feuille Loin

Loin is synonymous with "Tendan." The true essence of Kyoto yakiniku, served with dashi broth, is this dish, bursting with flavor thanks to the layered loin.

• Tendan Loin Bowl

A yakiniku bowl prepared right before your eyes by our staff

• Homemade Dessert

A homemade pudding to satisfy your after-dinner desire