

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

ランチ
メニュー

ランチタイムコース
飲み放題



TOP

ロース

塩焼物

カルビ

赤身

ホルモン

盛合せ

東京限定

飲めるロース 2,400 円

天壇特製のもみだれを絡めてお焼きいただいた後、
メレンゲと黄身を絡めて召し上がりください。

極上ミルフィーユロース

3,200 円

A5ランクの上質なお肉。

極上ロース 3,600 円

当店厳選銘柄牛のロース芯。

上ロース 1,700 円

当店看板メニューのロース芯。

天壇ロース

1,600 円

リブロインを使った天壇の看板メニュー。
お出汁との相性が良く、おすすめです。

ミルフィーユロース

1,900 円

天壇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。

薄切り肉を3層に重ねていきま

◀ 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 ▶



お持ち帰り



アレルギー



スタッフ呼出



注文履歴



お会計

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

ランチ
メニュー

ランチタイムコース
飲み放題



TOP

ロース

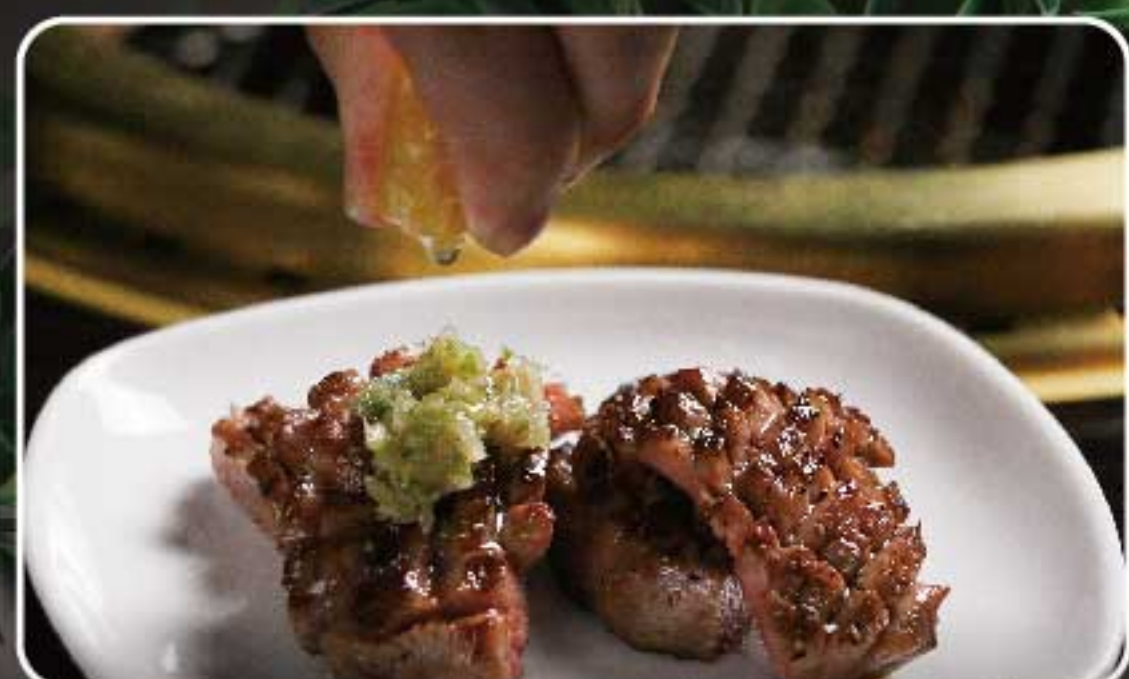
塩焼物

カルビ

赤身

ホルモン

盛合せ



自家製味付けネギとレモンを
かけてお召し上がりください

極上塩ハラミ 3,500 円

ハラミ本来の旨味をご堪能ください。

上タン塩 2,100 円

脂が乗った柔らかい部分を使用。

厚切タン 3,500 円

タンの中でも根元の柔らかい分厚くカット。



お持ち帰り



アレルギー



スタッフ呼出



注文履歴



お会計

◀ 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 ▶

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

ランチ
メニュー

ランチタイムコース
飲み放題



TOP

ロース

塩焼物

カルビ

赤身

ホルモン

盛合せ

特撰切落しカルビ

2,100 円

サシの入りがきめ細かく口の中ですとろけます。



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。



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。



極上カルビ 3,700 円

当店厳選銘柄牛の上質カルビ。



上カルビ 2,500 円

程よく脂がのったワンランク上のカルビ。



お持ち帰り



アレルギー



スタッフ呼出



注文履歴



お会計



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



注文リスト

[焼肉](#)[おすすめ](#)[逸品](#)[ドリンク
デザート](#)[宴会コース
飲み放題](#)[ランチ
メニュー](#)[ランチタイムコース
飲み放題](#)[TOP](#)[ロース](#)[塩焼物](#)[カルビ](#)[赤身](#)[ホルモン](#)[盛合せ](#)

厳選こだわり卵 100 円

好きなお肉や御飯と一緒にどうぞ。



トモサンカク 2,300 円

もも肉の一部。濃厚なコクと旨み、
そして適度な歯ごたえと柔らかさが人気の希少部位。



カブリ 2,000 円

きめ細かい霜ふりの希少部位。



シンシン 1,600 円

脂肪が少なくヘルシー。肉本来の旨味をご堪能下さい。



和牛イチボ

1,800 円

柔らかく適度な脂身が特徴の希少部位です。



和牛ミスジ

4,000 円

赤身なのに綺麗で細やかな
サシが入った幻の希少部位。



和牛フィレ2種食べ比べ

6,000 円

きめ細かく柔らかい赤身の肉質が特徴の希少部位。
牛肉の最高級部位とされています。

[お持ち帰り](#)[アレルギー](#)[スタッフ呼出](#)[注文履歴](#)[お会計](#)[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](#)[注文リスト](#)

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

ランチ
メニュー

ランチタイムコース
飲み放題

ロース

塩焼物

カルビ

赤身

ホルモン

盛合せ

ギャラ (赤センマイ) 1,100 円

脂がジュワっと、コリコリ食感。

上ミノ 1,100 円

コリッとした食感が心地良い、牛の第一胃。

特撰ハラミ 2,500 円

上品な旨味をご堪能下さい。

テツチャン (シマチョウ)

1,100 円

噛めば噛むほど溢れ出る脂の甘味。



TOP



お持ち帰り



アレルギー



スタッフ呼出



注文履歴



お会計

◀ 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 ▶

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

ランチ
メニュー

ランチタイムコース
飲み放題



TOP

ロース

塩焼物

カルビ

赤身

ホルモン

盛合せ

焼野菜盛合せ

1,250 円

季節によって内容が変わります。

赤肉盛合せ 2,350 円

牛肉本来の旨味を食べ比べ。

天壇 肉華重 6,600 円

天壇おすすめの部位を食べ比べできる贅沢な盛合せを、
華やかな二段重でご提供致します。

＜内 容＞

ミルフィーユロース・天壇ロース・和牛ミスジ・カルビ
上タン塩・トモサンカク・上ミノ・特撰ハラミ



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

◀ 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 ▶

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

ランチ
メニュー

ランチタイムコース
飲み放題

焼野菜・サラダ

キムチ・ナムル

チヂミ・一品

冷麺

汁物

御飯物



TOP



お持ち帰り



アレルギー



スタッフ呼出



注文履歴



お会計



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こだわりサラダ。

ハーフサイズ 650 円



チョレギサラダ

800 円

ごま油ベースの塩味ドレッシングサラダ。

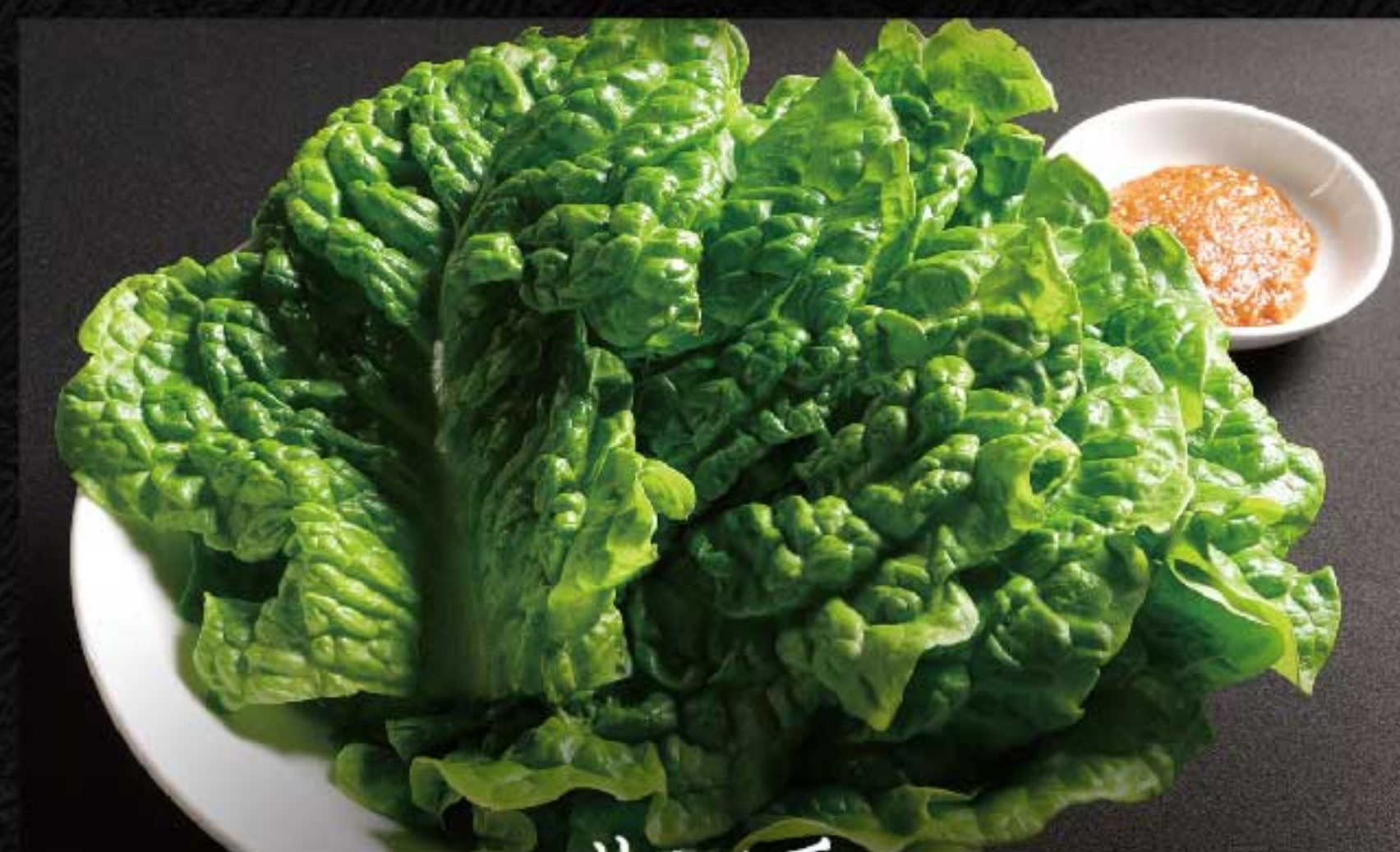
ハーフサイズ 550 円



焼野菜盛合せ

1,250 円

旬の野菜を盛り合わせました。



サンチュ

650 円

自家製味噌と御飯、焼いたお肉を巻いてどうぞ。

◀ 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 ▶

注文リスト

[焼肉](#)[おすすめ](#)[逸品](#)[ドリンク
デザート](#)[宴会コース
飲み放題](#)[ランチ
メニュー](#)[ランチタイムコース
飲み放題](#)[焼野菜・サラダ](#)[キムチ・ナムル](#)[チヂミ・一品](#)[冷麺](#)[汁物](#)[御飯物](#)

こだわりの韓国産唐辛子を使用した天壇の自家製キムチ



キムチ三種盛 1,200 円

定番自家製キムチを少しずつお楽しみいただけます。

【单品】

ペッチュキムチ（白菜） 650 円

オイキムチ（胡瓜） 650 円

カクテギ（大根） 650 円



ナムル四種盛 900 円

野菜や山菜を使った韓国の家庭料理。



セロリキムチ 650 円



オリーブキムチ 650 円

天壇名物のひとつ。
お酒の肴に大人気の一品。



南高梅干キムチ 660 円

天壇名物のひとつ。
南高梅と甘辛いキムチタレの相性をお楽しみください。

[TOP](#)[お持ち帰り](#)[アレルギー](#)[スタッフ呼出](#)[注文履歴](#)[お会計](#)[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](#)[注文リスト](#)

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

ランチ
メニュー

ランチタイムコース
飲み放題

焼野菜・サラダ

キムチ・ナムル

チヂミ・一品

冷麺

汁物

御飯物



和牛ユッケ 1,800 円

厳選されたもも肉を使った至極の一品



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



ニンニクオイル焼 600 円

網の上で沸騰させてお召し上がりください。
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

お酒の肴におすすめです。



茹でタン 1,600 円

ほろほろで柔らかい食感が絶品。



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。

韓国海苔 600 円

おつまみにも御飯のお供にも大人気です。



チャンジャ 600 円

深い旨味と辛味をお楽しみください。



TOP



お持ち帰り



アレルギー



スタッフ呼出



注文履歴



お会計

◀ 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 ▶

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

ランチ
メニュー

ランチタイムコース
飲み放題

焼野菜・サラダ

キムチ・ナムル

チヂミ・一品

冷麺

汁物

御飯物

※当店の冷麺は全て「そば粉」を使用しております。

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

ピビン冷麺 1,200 円

唐辛子を効かせたちょっとビリ辛な冷麺です。

ハーフサイズ 800 円

冷麺 1,100 円

天壇創業以来の人気メニュー。
コシのある自家製麺をご堪能ください。

ハーフサイズ 750 円



TOP



お持ち帰り



アレルギー



スタッフ呼出



注文履歴



お会計

[焼肉](#)[おすすめ](#)[逸品](#)[ドリンク
デザート](#)[宴会コース
飲み放題](#)[ランチ
メニュー](#)[ランチタイムコース
飲み放題](#)[焼野菜・サラダ](#)[キムチ・ナムル](#)[チヂミ・一品](#)[冷麺](#)[汁物](#)[御飯物](#)

天壇特製チゲ味噌スープ

1,000 円

白味噌を使用した独自の濃厚スープ。
創業当時から愛され続ける名物メニューのひとつ。

ハーフサイズ 800 円



テールスープ

1,300 円

長時間じっくり煮込み、旨みとコラーゲンを抽出。
(2〜3人でお分けいただける量です)

ハーフサイズ 1,100 円



東京限定 天壇切落し牛カレーうどん

1,200 円

メディアでも紹介されたお出汁たっぷりの京風カレーうどん。
ゴロリと入った天壇の切落し牛肉も絶品。

ハーフサイズ 800 円



ユッケジャンスープ 1,000 円

牛肉と野菜を煮込んだ辛口スープ。
牛骨出汁をベースにした旨味と辛味の
バランスが絶妙な一品。

ハーフサイズ 800 円

ソルロンタンスープ 1,000 円

牛骨を長時間かけて煮込んだコクのある
スープ。マイルドで滋味深い味わいが特徴。

ハーフサイズ 800 円

わかたまスープ 600 円

わかめとたまごの定番スープ。

ハーフサイズ 400 円

[TOP](#)[お持ち帰り](#)[アレルギー](#)[スタッフ呼出](#)[注文履歴](#)[お会計](#)[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](#)[注文リスト](#)

[焼肉](#)[おすすめ](#)[逸品](#)[ドリンク
デザート](#)[宴会コース
飲み放題](#)[ランチ
メニュー](#)[ランチタイムコース
飲み放題](#)[焼野菜・サラダ](#)[キムチ・ナムル](#)[チヂミ・一品](#)[冷麺](#)[汁物](#)[御飯物](#)[TOP](#)[お持ち帰り](#)[アレルギー](#)[スタッフ呼出](#)[注文履歴](#)[お会計](#)

石焼ピビンパ

1,400 円

定番だからこそだわる天壇の石焼ピビンパ。
よく混ぜ合わせてお召し上がりください。

ハーフサイズ 900 円

チーズ石焼ピビンパ 1,800 円

チーズと御飯をよく混ぜて濃厚な味わいをご堪能下さい。

ハーフサイズ 1,400 円

御飯 450 円

小サイズ 350 円

大サイズ 550 円

魚沼産コシヒカリを使用。

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