

京都祇園の地で創業

お出汁で食べる京都焼肉

濃厚な「もみだれ」を絡めたお肉を網で焼き、お出汁のような「つけたれ」にくぐらせてお召し上がりください。

天壇の最大の特徴は黄金色に焼き通った、お出汁のような「つけたれ」です。牛骨を丁寧に煮込んだスープがベースとなっており、その味わいはさっぱりとした中にコクもあり、肉の旨みをグツと引き立たせてくれます。

焼肉の名門 天壇は、まだ「焼肉」が一般的では無かった一九六五年に京都祇園にて創業しました。

創業以来、お出汁で食べる京都焼肉の文化を牽引してきた天壇は、二〇〇九年に東京へ進出。銀座・赤坂を中心に東京でもたくさんの方々にご愛顧いただける存在となりました。

「京都焼肉 天壇1965」は、その伝統を残しつつも、よりカジュアルに、新しい味を探索していただけるお店です。



特にロースとの相性が良く人気の「つけたれ」

天壇のお肉たち

創業当時の味

サシの入ったお肉と赤身肉の盛合せ

その昔、お肉の分類はそんなになかったんです。
ロースカット（薄切り）とカルビカット（厚切り）の二種類のお肉をつけダレ（お出汁）でさっぱりとたらふく食べる、そんな「元祖焼肉」をどうぞ。

天壇スタイル～薄切り・厚切り～

お出汁で食べる

合わせ盛

2,200 円

1人前
(約100g)



天壇スタイル～伝統の薄切り～

お出汁で食べる

京うす焼

1,400 円

1人前
(約100g)



天壇スタイル～厚切り～

お出汁で食べる

極み焼

2,200 円

1人前
(約100g)



お出汁で食べる「合わせ盛」2人前（約 200g）のイメージ

天壇のお肉たち



天壇が長年おすすめしてきた焼肉。
迷ったらまずはこのマークのメニュー
をどうぞ。



天壇盛り

(天壇ロース・上ロース・上カルビ)

5,500 円

メディアで話題沸騰!



ミルフィーユロース

スタッフが心を込めてお焼きします

950 円 [1 枚]



天壇ロース

1,600 円 [2 枚]



天壇カルビ

1,700 円



※表示は全て税込価格です。

ホルモン



ちょい厚タン

天壇自製製の味付ネギを
お付けします。

2,100 円



ハラミ

1,700 円



ミックスホルモン

1,600 円



上ロース

1,700 円 [4 枚]



上カルビ

2,500 円



厚切りタン塩

1,850 円 [1 枚]



※表示は全て税込価格です。

お出汁・お薬味

ご注文の際は無駄にならないように
分量にお気を付けください。

あなただけの食べ方
『マイ天壇』を見つけましょう。

濃いめの味噌だれ 0円

濃いめの醤油だれ 0円

薬味ネギ 50円

卵黄 110円

ごま

0円

味付きネギ

100円

ごま油しお

0円

すりニンニク 50円

コチュジャン
(日本産国産品)

0円

味付きニンニク 100円

ヤンニンジャン
(にんにく辛味噌)

0円

熱ったオイルにホルモン
をつけて食べると絶品!

ニンニクオイル焼き 550円

追加カットレモン 30円

ポン酢 0円

牛骨ベースのすっきりお出汁
0円

（一般に「ごま」も入るすめ「焼酎」が香りに）

京都産の、お出汁のような「つばね」です。
鍋物などで使っても美味しくいただけます。

サンチュ（肉味噌付き）
550円

お肉を巻き、肉味噌をつけてお召し上がり
ください。



お出汁・薬味を使った
美味しい食べ方特集



定番のお出汁カスタム
香ばしいお出汁



お出汁

ごま

ヤンニョムジャン

★辛味が強い方はヤンニョムジャンを入れても◎

厚切り肉に合う濃厚つけダレ
濃厚にんにく醤油ダレ



醤油だれ

すりんにく

ヤンニョムジャン

お肉を韓国のにでまいて月見ダレに付けると絶品
月見風つけダレ



紅唐

醤油だれ

韓国海苔

ふんわり香るポン酢と濃いめ醤油のハーモニー
さっぱりポン酢



醤油だれ

ポン酢

明日は休み！そんな日のカスタム
にんにくネギマシマシ



味付きにんにく

薬味ネギ

お出汁

ごま

濃い味が好きな人必見
みそ田楽風



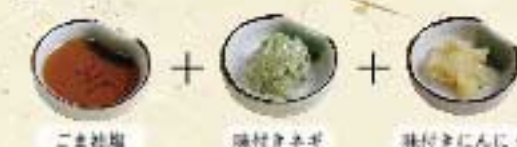
味噌だれ

薬味ネギ

①「厚切り」をたれ無しで注文

②左を混ぜ合わせ、
お肉をダイパー焼く
③そのままのお出汁
どちらかお好みで！

塩気の中に混ざりあうにんにくとごま油の香ばしさ
さっぱりやみつきダレ

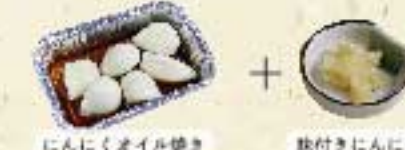


ごま油

味付きネギ

味付きにんにく

これであなたもホルモンマスター
ごま香るホルモンたち



にんにくオイル焼き

味付きにんにく

①ホルモンを塩焼きで注文

②残ったオイルにイン

③お好みで味付きにんにくを
加えても◎

御飯物・スープ

※表示は全て税込価格です。

自家製手練り麺使用

冷麺 1,100 円

【ハーフサイズ】 650 円

創業当時より大人気の冷麺です。
※麺にそば粉を使用しています。

自家製手練り麺使用

辛冷麺 1,300 円

【ハーフサイズ】 750 円



**ユッケジャンスープ
900 円**

チゲ味噌スープ 900 円

京都産「白味噌」を使用したマイルドな
味わいが特徴です。



**わかたまスープ
550 円**



**ライス
300 円**

タップ後にサイズを選択できます。

天壇定番の一品

※表示は全て税込価格です。



キムチ盛合せ

(白菜・胡瓜・大根)

650 円



白菜キムチ

450 円



胡瓜キムチ

450 円



大根キムチ

450 円



梅干しキムチ

450 円



大根ナムル

450 円



もやしナムル

450 円



ナムル盛合せ

(もやし・ぜんまい・ほうれん草・大根)

650 円



ほうれん草ナムル

450 円



ぜんまいナムル

450 円



きくらげとかいわれのナムル



※表示は全て税込価格です。



おつまみ・一品

【数量限定】

ゆでタン

550 円



ホルモン煮込み

1,000 円



おつまみ三種盛

660 円



牛すじ煮込みボン酢

450 円



牛肉とうずら卵の醤油煮

550 円



肉味噌ピーマン

450 円



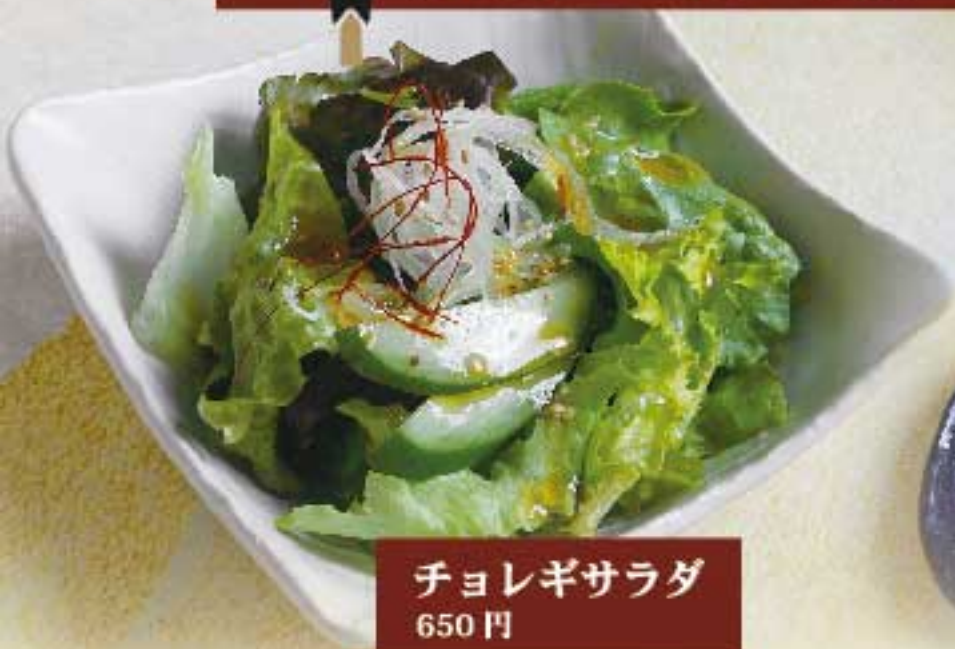
燻たまポテサラ

550 円





サラダ・一品・甘味



チョレギサラダ
650 円



自家製ネギだれで食べる逸品 豆腐
350 円



自家製ネギだれで食べる逸品 胡瓜
350 円

※表示は全て税込価格です。

甘 味



季節のアイス

内容はスタッフにお尋ねください。
450 円



季節のシャーベット

内容はスタッフにお尋ねください。
450 円



チャンジャ
450 円



韓国海苔
450 円



キャベツの浅漬け
350 円



わらび餅アイス
550 円