

季節の旬食材を盛り込んだ 料理長おすすめ 期間限定コース

旬香 -shunka-コース

お一人様 / 7,000 円

天壇定番の特上ロース・タンなどおすすめ料理と
季節の旬野菜・季節の創作ユッケなど
旬素材を愉しめる期間限定コース。



■前菜■

生キムチ盛合せ

■旬菜■

季節の彩り旬野菜サラダ

■肉菜■

ユッケ～雲丹醤油とろろ掛け～

■塩焼き■

塩タン盛り合せ

■たれ焼き■

【厳選赤身二種と特撰焼野菜】

特上ロース
華カルビと特撰焼野菜

■酒肴■

牛タン角煮

■肉肴■

【肉肴二種盛合せ】

天壇カルビ
テツチャン

■仕上げ■

～どちらかお選びください～

・季節野菜のピビンバ

そば粉使用 ・春の装い 梅冷麺

■甘味■

季節のデザート

プレミアム旬香 -shunka-コース

お一人様 / 10,000 円

料理長おすすめの特選コース
日本三大和牛「近江牛特撰ロース」・1本タン焼きしゃぶ
ミスジ希少部位と季節の旬野菜・季節の創作ユッケなど
旬素材を愉しめるプレミアムプラン。



■前菜■

生キムチ盛合せ

■旬菜■

季節の彩り旬野菜サラダ

■肉菜■

ユッケ～雲丹醤油とろろ掛け～

■塩焼き■

一本タンと香味葱の焼きしゃぶ

■たれ焼き■

【厳選赤身二種と特撰焼野菜】

近江牛特撰ロース
華カルビと特撰焼野菜

■酒肴■

牛タン角煮

■肉肴■

【肉肴二種盛合せ】

ミスジ
カキノミ

■仕上げ■

～どちらかお選びください～

・季節野菜のピビンバ

そば粉使用 ・春の装い 梅冷麺

■甘味■

季節のフルーツとアイス

ご宴会

天壇で最高のひと時を。

ご予約受付中



雅 (みやび) コース

(お一人様) 8,000円

- 前菜
- 肉菜
- 塩焼き
- 冷菜
- たれ焼き
- 仕上げ
- 甘味

本日の前菜六種盛り合わせ
 ユッケ〜雲丹醤油とろろ掛け〜
 本日の特選塩焼肉二種
 凌ぎ野菜
 本日の特選赤身二種
 ハラミ
 メのお食事
 デザート

※入荷状況により食材が変更になる場合がございます
 ※写真は四名様盛イメージです

輝 (かがやき) コース 5,000円

(お一人様)



- 前菜
- 冷菜
- 塩焼き
- たれ焼き
- 仕上げ

前菜四種盛り合わせ
 サラダ
 塩タン
 トントロ
 ロース二種
 ランプ・ハラミ
 わか玉スープ
 御飯

煌 (きらめき) コース 6,500円

(お一人様)



- 前菜
- 冷菜
- 塩焼き
- たれ焼き
- 仕上げ
- 甘味

前菜四種盛り合わせ
 サラダ
 塩上タン
 角切ヘレ
 特上ロース
 本日の赤身二種
 テールスープ
 御飯
 デザート

飲み放題(100分)追加

各コース + 2,000円

アルコール

瓶ビール(アサヒスーパードライ)
 アサヒゼロ
 日本酒
 焼酎(芋・麦)
 ウイスキー

フルーツサワー各種
 カルピスサワー
 ゆずサワー
 ウーロンハイ
 グラスワイン(赤)・(白)

冷酒
 梅酒
 マッコリ

ソフトドリンク

コカ・コーラ
 レモンスカッシュ
 ジンジャーエール
 カルピスウォーター/ソーダ

フルーツジュース各種
 ゆずジュース/ソーダ
 黒ウーロン茶

■西院店(京都)
 075-321-4129

■桂五条店(京都)
 075-392-4129

■草津店(滋賀)
 077-565-4129

■北山店(京都)
 075-707-4129

■The Dining 山科店(京都)
 075-501-4129



焼肉の名門
 TENDAN 天壇
 ←公式HP

お客様の予算に応じてご希望をお伺いし、コース内容をご提案することも可能です。お気軽に相談ください。

※表示価格はお一人様のお値段です。(税込み)
 ※季節や仕入れにより内容が一部異なる場合がございます。