

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■

生キムチとナムル盛合せ

■旬菜■

季節の彩り旬野菜サラダ

■肉菜■

和牛とろろユッケ

■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】
特上ロースと特撰焼野菜
花咲カルビ

■酒肴■

牛タン湯引き

■肉肴■

【肉肴二種盛合せ】

天壇カルビ
テッチャン

■仕上げ■

～どちらかお選びください～

・キンパ

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■

生キムチとナムル盛合せ

■旬菜■

季節の彩り旬野菜サラダ

■肉菜■

和牛とろろユッケ

■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】
近江牛特撰ロースと特撰焼野菜
厚切り和牛ミスジ

■酒肴■

牛タン湯引き

■肉肴■

【肉肴二種盛合せ】

上カルビ
ハラミ

■仕上げ■

～どちらかお選びください～

・キンパ

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

宴会コース【事前ご予約制】

※写真は四名様盛りイメージです。

※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。
表示価格は全て税込みです。



晃 -Hikari- コース 4,800円

飲み放題(L.O.100分)付 7,000円

前菜 ・白菜キムチ ・ナムル四種盛合せ

焼肉 【塩焼】 ・塩上タン ・丹波黒地鶏 ・トントロ
【たれ焼】 ・天壇ロース(リブロイン) ・クラシタロース ・中落ちカルビ ・ハラミ
【包み野菜】 ・包み野菜と肉味噌



鼓 -Tuzumi- コース 6,300円

飲み放題(L.O.100分)付 8,500円

前菜 ・キムチ三種盛合せ ・ナムル四種盛合せ

焼肉 【塩焼】 ・塩上タン
【たれ焼】 ・クラシタロース ・特上ロース ・天壇カルビ ・ハラミ
【包み野菜】 ・包み野菜と肉味噌

肴焼 ・ホルモン盛合せ (上ミノ・テッチャン) もしくは、 海鮮盛合せ (殻付きホタテ・イカ)

お食事 ・本日のご飯物



極 -Kiwami- コース 8,800円

飲み放題(L.O.100分)付 11,000円

前菜 ・キムチ三種盛合せ ・ナムル六種盛合せ

焼肉 【塩焼】 ・塩上タン ・角切ヘレ
【たれ焼】 ・黒毛和牛ロース ・和牛ミスジ ・上カルビ ・ハラミ
【包み野菜】 ・包み野菜と肉味噌

肴焼 ・ホルモン盛合せ (上ミノ・テッチャン・天肉) もしくは、 海鮮盛合せ (海老・殻付きホタテ・イカ)

お食事 ・本日のご飯物

■ 飲み放題 (L.O. 100分) メニュー 2,200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) ウィスキー
レモンサワー カルピスサワー ゆずサワー シトラスサワー ウーロンハイ
グラスワイン (赤)・(白) 冷酒 梅酒 グラスマッコリ

ソフトドリンク
コカ・コーラ 100%アップルジュース
レモンスカッシュ 100%オレンジジュース
ジンジャーエール 黒ウーロン茶
カルピスウォーター/ソーダ コーン茶
ゆずジュース/ソーダ