

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■

和牛と桜鯛の海鮮タルタルユッケ

### ■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  
華カルビと特撰焼野菜

### ■酒肴■

桜海老と九条葱のチーズチヂミ トリュフオイル

### ■肉肴■

【肉肴二種盛合せ】

ハラミ  
テツチャン

### ■仕上げ■

～どちらかお選びください～  
・桜鯛とフカヒレのクッパ

そば粉使用 ・釜あげしらすと生若芽の梅冷麺

### ■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■

和牛と桜鯛の海鮮タルタルユッケ

### ■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  
華カルビと特撰焼野菜

### ■酒肴■

桜海老と九条葱のチーズチヂミ トリュフオイル

### ■肉肴■

【肉肴二種盛合せ】

ミスジ  
カイノミ

### ■仕上げ■

～どちらかお選びください～  
・桜鯛とフカヒレのクッパ

そば粉使用 ・釜あげしらすと生若芽の梅冷麺

### ■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 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。