

焼肉

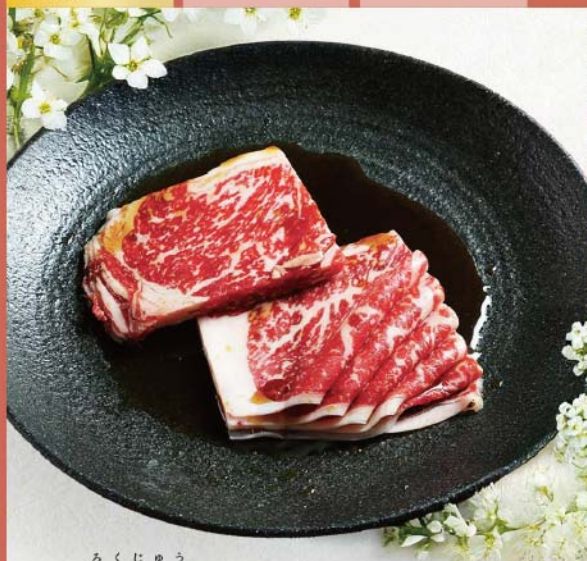
おすすめ

逸品

ドリンク
デザートコース料理
飲み放題ランチ
メニューランチ
ドリンク・デザートお子様
メニュー創業 60 周年
特別メニュー

夏季限定

草津店限定



ろくじゅう
六重 ミルフィーユコース

2,500 円

天壇60周年を記念して、「ミルフィーユコース」が特別仕様に！
通常3枚重ねのところを、今回はなんと6枚重ねでご提供いたします。
特別なミルフィーユコースの贅沢な味わいをお楽しみくださいませ。



人気投票
BEST
3
タン三種盛合せ
～季節の焼野菜添え～
4,500 円

人気投票
BEST
2
カルビ三種盛合せ
～季節の焼野菜添え～
4,500 円



人気投票
BEST
1
ロース三種盛合せ
～季節の焼野菜添え～
4,500 円

◀ 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 ▶



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク
デザートコース料理
飲み放題ランチ
メニューランチ
ドリンク・デザートお子様
メニュー創業 60 周年
特別メニュー

夏季限定

草津店限定

レモン薫る特製牛塩タン
ガーリックライス

1,300 円

牛塩タンと特製味付けネギ、それから
パルメジャーノチーズのハーモニーがたまりません。
レモンと胡椒で味の変化を楽しみながらお召し上がりください。



夏限定果実酒

夏レモン酒 800 円

レモンに加え、旬の柑橘「河内晩柑」を
使用した特別なれもん酒です。
ロックがおすすめ！



モクテル

初癒の味♡
甘酢っぱイン
カルビス 750 円

夏を乗り切る！
爽やかソルティ
ライチソーダ 750 円

併せのミルクシリーズ

併せの
いちごみるく 550 円

併せの
ばななみるく 550 円

併せの
みっくすじゅーす 550 円



◀ 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 ▶



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト

創業 60 周年
特別メニュー

夏季限定

草津店限定

ここ、草津店でしか味わえないものだけを集めました。

近江牛特選ロース 2,700 円
近江牛のロースを大判カットにしました。

近江牛特撰カルビ 2,700 円
近江牛の美味しさと柔らかさをご堪能ください。

近江黒鶏 1,000 円
地鶏の中でも柔らかい肉質と旨味が特徴。



滋賀野菜の旬サラダ 950 円
季節によって内容が変わります。

フルーツ
盛合わせ 1,500 円



藏尾ポーク 肩ロース 1,650 円

バームクーヘンを食べ育て育った豚。サムギョプサル風にお召し上がりください。

藏尾ポーク ロース 1,100 円
極上の霜降り豚の旨味をお楽しみください。

藏尾ポーク パラ 1,100 円



季節の滋賀焼野菜 1,000 円
旬の野菜を盛り合わせました。

焼きたてをご提供しますので、少々お時間をいただきます。
旬の滋賀野菜チヂミ 800 円
季節によって内容が変わります。

期間限定商品

■草津店おすすめ商品
目白押しのものばかりです。

■滋賀の地酒・ドリンク
ぜひ食事のおともに。

◀ 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 ▶



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト

焼肉 1

焼肉 2



天壇ロース 1,500 円
創業以来不動の人気 No.1 商品です！



ミルフィーユロース 1 枚 750 円
天壇の新名物。柔らかな食感をお楽しみ下さい。

ロース

特上ロース 2,000 円
ワンランク上のロースをご賞味ください。

近江牛特選ロース 2,700 円
近江牛のロースを大判カットにしました。

薄切りヘレ 2,500 円
希少部位のヘレを食べやすい薄切りに。

厚切りヘレ 4,000 円
希少部位のヘレを贅沢に厚切りにしました。

タン

厚切塩上タン 2,500 円
サクサクとした食感をお楽しみ下さい。

塩上タン 2,000 円
脂も乗って柔らかい部分を使用。

数量限定 塩タン 1,500 円
当店自慢の味付ネギと一緒に。

カルビ

天壇カルビ 1,500 円
韓国語で「アバラ(肋骨)」の意味を持つ部位。

特上カルビ 2,600 円
肉の脂がじんわりと口いっぱいに広がります。

近江牛特撰カルビ 2,700 円
近江牛の美味しさと柔らかさをご堪能ください。

赤身

和牛ミスジ 2,700 円
「葉っぱのような形」で柔らかい。

ハラミ 1,650 円
味が濃くて旨味たっぷり。

カイノミ 2,100 円
しつこさのない上品な味わいです。

◀ 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 ▶

焼肉 1	焼肉 2
------	------

ホルモン

テッチャン	900 円
噛めば噛むほど溢れ出る脂の甘味。	
上ミノ	1,150 円
コリッとした食感が心地良い、牛の第一胃。	
シビレ	880 円
ふっくら、こってりとしていて濃厚な味わい。	
アカセンマイ	900 円
脂のジューシーな甘味とコリッとした歯ごたえ。	
レバー	900 円
鉄分、ビタミン等を多く含む栄養の宝庫。	
焼センマイ	900 円
プリプリとした食感をお楽しみいただけます。	
近江牛ホルモン 盛り合わせ	1,000 円
その日のオススメを盛り合わせてます。	



ハーフで同一商品を2人前以上ご注文の場合は、
単品メニューからを推奨いたします。

ハーフサイズのお肉を組合せて、
オリジナルの盛合せをお作りします。

ハーフ厚切塩上タン	1,300 円	ハーフシビレ	450 円
ハーフ塩上タン	1,050 円	ハーフカイノミ	1,100 円
ハーフ塩タン	800 円	ハーフテッチャン	500 円
ハーフ天壇カルビ	800 円	ハーフ上ミノ	600 円
ハーフ特上カルビ	1,350 円	ハーフアカセンマイ	500 円
ハーフハラミ	850 円	ハーフレバー	500 円
		ハーフ焼センマイ	500 円
		ハーフ厚切りヘレ	2,100 円

刺身・焼物 その他	キムチ・ナムル サラダ	麺・スープ・御飯
--------------	----------------	----------

刺身

当店は国の基準を満たす
生食用牛肉をご提供しております。

※お子様、高齢者、その他食中毒に対する
抵抗力の弱い方はお控え下さい。

※一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。



和牛ユッケ
1,750 円

厳選されたモモ肉を使用した定番の一品。

数量限定

センマイ 1,100 円
特製チョジャンを付けてお召上がり下さい。

イカフェ 1,210 円
御飯にもお酒にもよく合います。

焼物



季節の滋賀焼野菜
1,000 円
旬の野菜を盛り合わせました。

イカの姿焼 900 円
直火で焼いたイカの香ばしい香り。

牛タンウインナー 880 円
牛タンだけを贅沢に使用した、こだわりの一品。

近江黒鶏 1,000 円
地鶏の中でも柔らかい肉質と旨味が特徴。

海老 1,000 円
プリプリとした身をお楽しみ下さい。

その他

チャプチェ 800 円
春雨やタケノコなどを炒めた韓国料理。

牛タンの角煮と
トロトロ半熟卵 680 円
お酒の肴にもご飯のお供にも。

チャンジャ 550 円

韓国海苔 350 円

にんにくオイル焼 550 円

焼きたてをご提供致しますので、少々お時間をいただきます。
旬の滋賀野菜チヂミ 800 円
季節によって内容が変わります。

焼きたてをご提供致しますので、少々お時間をいただきます。
海鮮チヂミ 1,000 円
イカ、ホタテ、海老が入った贅沢なチヂミ。

焼きたてをご提供致しますので、少々お時間をいただきます。
ニラチヂミ 800 円
定番チヂミ！焼きたてをお席にお届けします。



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

注文リスト

麺 (※当店の冷麺は全て「そば粉」を使用しております。)



冷麺 1,000 円

天壇といえば冷麺! 焼肉の後には外せません!



旨辛ビビン冷麺 1,000 円

唐辛子を効かせたちょっとピリ辛な冷麺です。

天壇特製チゲうどん 1,150 円

当店自慢のチゲにうどんがマッチ。

ユッケジャンラーメン 1,150 円

辛味のきいたスタミナラーメン。

スープ



天壇特製
チゲ

1,000 円

天壇伝統の一品です。



ソルロンタン
スープ

1,200 円

お客様の薬味を加えて
お召し上がりください。

テールスープ 900 円

牛の尻尾部の骨を煮込んだ濃厚なスープ。

ユッケジャンスープ 900 円

韓国で宮廷料理として振る舞われていた旨辛スープ。

わかめスープ 550 円

やさしい味わいの定番スープ。

たまごスープ 550 円

人気 No.1 の定番スープです。

御飯



焼きたてをご提供致しますので、少々お時間をいただきます。

石焼ビビンバ 1,200 円

石器で焼いた御飯のおこげが香ばしい。

ピビンバ 800 円

自家製ナムルとよく混ぜてお召し上がり下さい。

石焼ガーリックライス 1,200 円

スタミナ満点。お席でスタッフが仕上げます。

クッパ 800 円

韓流雑炊。締めにもピッタリです!

焼飯 700 円

多くの方に愛される天壇の隠れた名品。

御飯 330 円/(小) 280 円/(大) 380 円

近江米を使用。

◀ 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 ▶

◀ 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 ▶