

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

宴会コース  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチタイムコース  
飲み放題



TOP

ロース

塩焼物

カルビ

赤身

ホルモン

盛合せ

東京限定

飲めるロース 2,400円

天壇特製のもみだれを絡めてお焼きいただいた後、  
メレンゲと黄身を絡めて召し上がりください。

極上ロース 3,600円

当店厳選銘柄牛のロース芯。

極上ミルフィーユロース

3,200円

A5ランクの上質なお肉。

上ロース 1,700円

当店看板メニューのロース芯。

天壇ロース

1,600円

リブロインを使った天壇の看板メニュー。  
お出汁との相性が良く、おすすめです。

ミルフィーユロース

1,900円

天壇看板メニューのロースを  
職人の匠の技により究極のロースに。

薄切り肉を3層に重ねていきます



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

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

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

宴会コース  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチタイムコース  
飲み放題

ロース

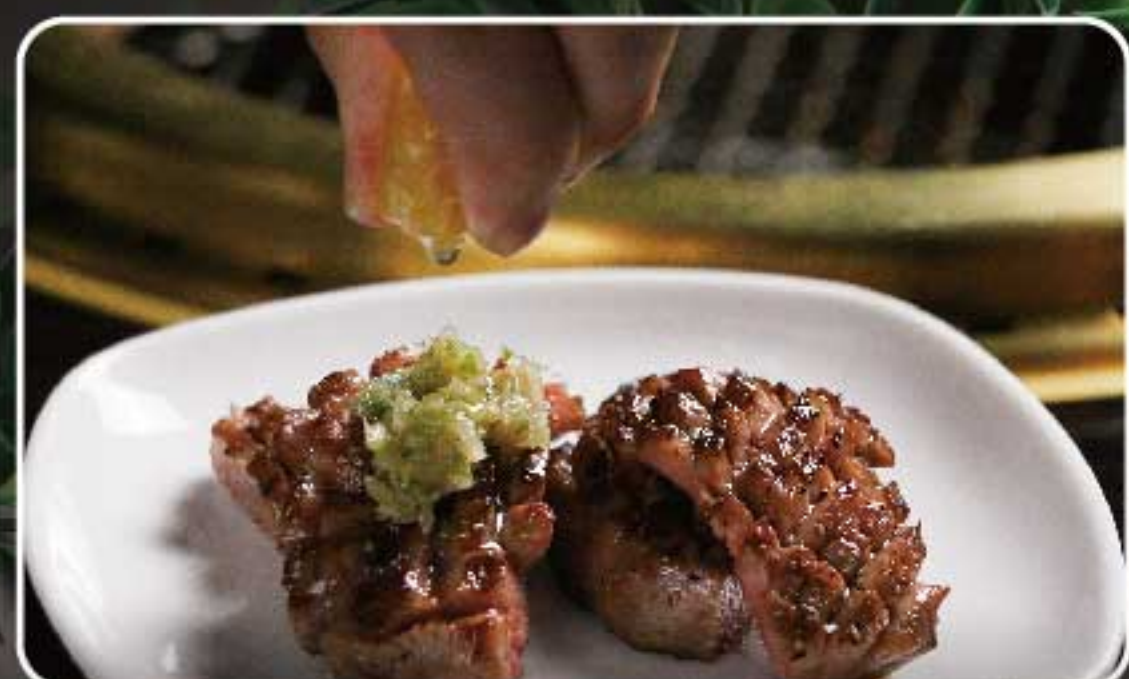
塩焼物

カルビ

赤身

ホルモン

盛合せ



自家製味付けネギとレモンを  
かけてお召し上がりください



極上塩ハラミ 3,500円

ハラミ本来の旨味をご堪能ください。



上タン塩 2,100円

脂が乗った柔らかい部分を使用。



厚切タン 3,500円

タンの中でも根元の柔らかい部分を厚くカット。



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

◀ 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 ▶

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

宴会コース  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチタイムコース  
飲み放題



TOP

ロース

塩焼物

カルビ

赤身

ホルモン

盛合せ

### 特撰切落しカルビ

2,100円

サシの入りがきめ細かく口の中でとろけます。



### 中落カルビ 1,400円

脂肪と上質なお肉が折り重なったお肉。



### カルビ 1,700円

韓国語で「アバラ」を意味する旨味の強い部位。



### 極上カルビ 3,700円

当店厳選銘柄牛の上質カルビ。



### 上カルビ 2,500円

程よく脂がのったワンランク上のカルビ。



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

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

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

宴会コース  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチタイムコース  
飲み放題



TOP

ロース

塩焼物

カルビ

赤身

ホルモン

盛合せ

厳選こだわり卵 100円

好きなお肉や御飯と一緒にどうぞ。



トモサンカク 2,300円

もも肉の一部。濃厚なコクと旨み、  
そして適度な歯ごたえと柔らかさが人気の希少部位。



カブリ 2,000円

きめ細かい霜ふりの希少部位。



シンシン 1,600円

脂肪が少なくヘルシー。肉本来の旨味をご堪能下さい。



和牛イチボ

1,800円

柔らかく適度な脂身が特徴の希少部位です。



カメノコ 1,600円

低カロリー・高タンパクで旨味の強い赤身肉。  
形が亀の甲羅に似ている為こう呼ばれます。



和牛ミスジ

4,000円

赤身なのに綺麗で細やかな  
サシが入った幻の希少部位。



和牛フィレ2種食べ比べ

6,000円

きめ細かく柔らかい赤身の肉質が特徴の希少部位。  
牛肉の最高級部位とされています。

数量限定



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

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

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

宴会コース  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチタイムコース  
飲み放題

ロース

塩焼物

カルビ

赤身

ホルモン

盛合せ

ギャラ (赤センマイ) 1,100 円

脂がジュワっと、コリコリ食感。



上ミノ 1,100 円

コリッとした食感が心地良い、牛の第一胃。



テッチャン (シマチョウ)

1,100 円

噛めば噛むほど溢れ出る脂の甘味。



特撰ハラミ 2,500 円

上品な旨味をご堪能下さい。



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

◀ 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 ▶

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

宴会コース  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチタイムコース  
飲み放題



TOP

ロース

塩焼物

カルビ

赤身

ホルモン

盛合せ



### 焼野菜盛合せ

1,250円

季節によって内容が変わります。

### 赤肉盛合せ 2,350円

牛肉本来の旨味を食べ比べ。

### 天壇 肉華重 6,600円

天壇おすすめの部位を食べ比べできる贅沢な盛合せを、華やかな二段重でご提供致します。

<内 容>

ミルフィーユロース・天壇ロース・和牛ミスジ・カルビ  
上タン塩・トモサンカク・上ミノ・特撰ハラミ



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

◀ 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 ▶

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

宴会コース  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチタイムコース  
飲み放題



TOP

焼野菜・サラダ

キムチ・ナムル

チヂミ・一品

冷麺

汁物

御飯物



季節野菜のサラダ  
レモンの香り

1,000円

色とりどりの四季を感じるこだわりサラダ。

ハーフサイズ 650円



チョレギサラダ

800円

ごま油ベースの塩味ドレッシングサラダ。

ハーフサイズ 550円



焼野菜盛合せ

1,250円

旬の野菜を盛り合わせました。



サンチュ

650円

自家製味噌と御飯、焼いたお肉を巻いてどうぞ。



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

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

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

宴会コース  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチタイムコース  
飲み放題

焼野菜・サラダ

キムチ・ナムル

チヂミ・一品

冷麺

汁物

御飯物

こだわりの韓国産唐辛子を使用した天壇の自家製キムチ



### キムチ三種盛 1,200円

定番自家製キムチを少しずつお楽しみいただけます。

#### 【单品】

ペッチュキムチ（白菜） 650円

オイキムチ（胡瓜） 650円

カクテギ（大根） 650円



### ナムル四種盛 900円

野菜や山菜を使った韓国の家庭料理。



### セロリキムチ 650円



### オリーブキムチ 650円

天壇名物のひとつ。  
お酒の肴に大人気の一品。



### 【和歌山県産】 紀州南高梅の 梅干キムチ 660円

天壇名物のひとつ。  
南高梅と甘辛いキムチタレの相性を  
お楽しみください。



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

宴会コース  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチタイムコース  
飲み放題

焼野菜・サラダ

キムチ・ナムル

チヂミ・一品

冷麺

汁物

御飯物



和牛ユッケ 1,800円

厳選されたもも肉を使った至極の一品



※状況により提供に30分以上かかる場合も  
ございます。

【京の伝統野菜】京都府産  
九条ネギのチヂミ 2,400円

京野菜の九条ネギをたっぷり使ったチヂミです。

ハーフサイズ 1,400円

※状況により提供に30分以上かかる場合も  
ございます。

海鮮ネギチヂミ 3,000円

海鮮の旨味を九条ネギと共に閉じこめました。

ハーフサイズ 1,700円



ニンニクオイル焼 600円

網の上で沸騰させてお召し上がりください。  
お肉と一緒に野菜に巻くと風味が増します。



牛タン煮込み 800円

柔らかくコクのある味わいをご賞味ください。



ホルモン煮込み 1,200円

お酒の肴におすすめです。



茹でタン 1,600円

ほろほろで柔らかい食感が絶品。



チャプチェ 1,300円

春雨と野菜の炒め物を当店独自の味付けで。

韓国海苔 600円

おつまみにも御飯のお供にも大人気です。



チャンジャ 600円

深い旨味と辛味をお楽しみください。



TOP



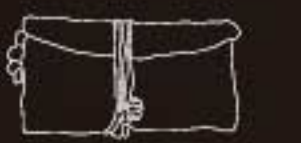
お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

← 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 →

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

宴会コース  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチタイムコース  
飲み放題



TOP

焼野菜・サラダ

キムチ・ナムル

チヂミ・一品

冷麺

汁物

御飯物

※当店の冷麺は全て「そば粉」を使用しております。



辛冷麺 1,300円

辛いものが好きな方はこちらをどうぞ。

ハーフサイズ 850円



ピビン冷麺 1,200円

唐辛子を効かせたちょっとピリ辛な冷麺です。

ハーフサイズ 800円



冷麺 1,100円

天壇創業以来の人気メニュー。  
コシのある自家製麺をご堪能ください。

ハーフサイズ 750円



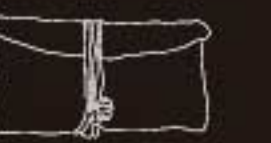
お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

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

注文リスト

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

宴会コース  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチタイムコース  
飲み放題



TOP

焼野菜・サラダ

キムチ・ナムル

チヂミ・一品

冷麺

汁物

御飯物



### 天壇特製チゲ味噌スープ

1,000円

白味噌を使用した独自の濃厚スープ。  
創業当時から愛され続ける名物メニューのひとつ。

ハーフサイズ 800円



### テールスープ

1,300円

長時間じっくり煮込み、旨みとコラーゲンを抽出。  
(2〜3人でお分けいただける量です)

ハーフサイズ 1,100円



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計



東京限定

### 天壇切落し牛カレーうどん

1,200円

メディアでも紹介されたお出汁たっぷりの京風カレーうどん。  
ゴロリと入った天壇の切落し牛肉も絶品。

ハーフサイズ 800円



### ユッケジャンスープ 1,000円

牛肉と野菜を煮込んだ辛口スープ。  
牛骨出汁をベースにした旨味と辛味の  
バランスが絶妙な一品。

ハーフサイズ 800円

### ソルロンタンスープ 1,000円

牛骨を長時間かけて煮込んだコクのある  
スープ。マイルドで滋味深い味わいが特徴。

ハーフサイズ 800円

### わかたまスープ 600円

わかめとたまごの定番スープ。

ハーフサイズ 400円

焼肉

おすすめ

逸品

ドリンク  
デザート

宴会コース  
飲み放題

ランチ  
メニュー

ランチタイムコース  
飲み放題

焼野菜・サラダ

キムチ・ナムル

チヂミ・一品

冷麺

汁物

御飯物



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計



## 石焼ピビンパ

1,400 円

定番だからこそこだわる天壇の石焼ピビンパ。  
よく混ぜ合わせてお召し上がりください。

ハーフサイズ 900 円

## チーズ石焼ピビンパ 1,800 円

チーズと御飯をよく混ぜて濃厚な味わいをご堪能下さい。

ハーフサイズ 1,400 円

## 御飯 450 円

小サイズ 350 円

大サイズ 550 円

魚沼産コシヒカリを使用。

## ピビンパ 1,000 円

自家製ナムルとよく混ぜて  
お召し上がり下さい。

ハーフサイズ 700 円