

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

ランチタイムコース
飲み放題



TOP

ロース

塩焼物

カルビ

厳選赤身

赤身

ホルモン

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。



近江牛特撰ロース

3,400円

京都の食通を唸らせてきた
至高の組み合わせをご堪能ください。



近江牛特撰

ミルフィーユロース

3,600円

とろけるような滑らかさを持つ近江牛です。



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

コース料理
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

厳選赤身

赤身

ホルモン



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分厚くカット。



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

コース料理
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

厳選赤身

赤身

ホルモン

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

旨味がぎゅっと凝縮された部位をご堪能ください。



近江牛カルビ 3,200円

日本で一番”脂が軽い”と称される近江牛をご堪能ください。



上カルビ 2,500円

程よく脂ののったワンランク上のカルビ。



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

コース料理
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

厳選赤身

赤身

ホルモン

厳選こだわり卵
2個付き

和牛ミスジ

4,000円

赤身なのに綺麗で細やかな
サシが入った幻の稀少部位。

厳選こだわり卵 100円

大好きなお肉や御飯と一緒にどうぞ。



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

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



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

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

ランチタイムコース
飲み放題



TOP

ロース

塩焼物

カルビ

厳選赤身

赤身

ホルモン

厳選こだわり卵 100円

好きなお肉や御飯と一緒にどうぞ。



厳選こだわり卵
2個付き



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。



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。



厳選赤身三種
盛り合わせ

2,400円

牛肉本来の旨味を食べ比べ。



和牛イチボ

1,800円

柔らかく適度な脂身が特徴の稀少部位です。



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

コース料理
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

厳選赤身

赤身

ホルモン

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。



特撰ハラミ 2,500 円

上品な旨味をご堪能下さい。

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。



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

コース料理
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

期間限定
逸品

期間限定
ドリンク



Limited
Number

数量限定
特別販売

季節のナムル

600円

旬野菜を使ったナムルです。

和牛厚切りタン

4,500円

味つき葱とレモンでさっぱりと
お召し上がりくださいませ。



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

コース料理
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



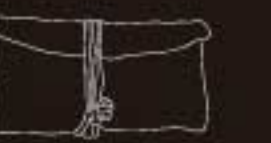
お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

期間限定
逸品

期間限定
ドリンク

Spring
おすすめ!

ノンアルコール

Blossom Fizz

700 円

春を彩る桜のフレーバーと
グレープフルーツの果肉が嬉しい
春季限定の
スパークリングドリンクです。



アルコール

Sakura Spumoni

900 円

桜餅のような上品で
甘やかな香りが魅力の
春季限定カクテルです。



期間限定ワインはこちら

天壇のタレと抜群の相性を誇る、
ソムリエが厳選するロゼワインです。



← 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 →

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



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

季節によって内容が変わります。



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。



TOP



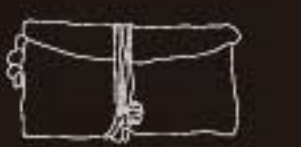
お持ち帰り



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

コース料理
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。



南高梅干キムチ

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。



季節のナムル

600円

旬野菜を使用したナムルです。



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

コース料理
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

※状況により提供に 30 分以上かかる場合もございます。



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。



チャプチュエ

1,300 円

春雨と野菜の炒め物を
天壇独自の味付けで。



茹でタン

1,600 円

ほろほろで柔らかい食感が絶品。

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

コース料理
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

※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



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

コース料理
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



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



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



TOP



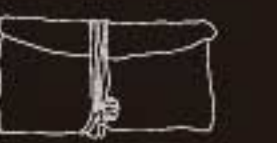
お持ち帰り



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

コース料理
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



石焼ピビンパ

1,400 円

定番だからこそたわゆ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

京都 祇園にある米屋、
八代目儀兵衛を使用。



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



TOP



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計