



当店の特徴と焼肉の楽しみ方

濃厚な「もみだれ」を絡めたお肉を網で焼き、お出汁のような「つけたれ」にくぐらせてお召し上がりください。 ※もみだれは絡ませた状態でご提供します

天壇の最大の特徴は黄金色に透き通った、お出汁のような「つけたれ」です。牛骨を丁寧に煮込んだスープがベースとなっており、その味わいはさっぱりとした中にコクもあり、肉の旨みをグッと引き立たせてくれます。

焼肉の名門 天壇は、まだ「焼肉」が一般的では無かった 1965 年に京都祇園にて創業しました。創業以来、お出汁で食べる京都焼肉の文化を牽引してきた天壇は 2009 年に東京へ進出。銀座・赤坂を中心に東京でもたくさんの方々にご愛顧いただける存在となりました。

「京都焼肉 tendan+(当店)」は、その伝統を残しつつも、カジュアルで背徳感のある料理も楽しめる天壇のセカンドブランド店です。



特にロースとの相性が良く人気の「つけたれ」です。



tendan+こだわりの「赤白肉盛り」

濃厚な味噌だれが食欲をそそる豪快メニュー！

ディナーではお酒のアテとして評判のあるメニューです！

【赤肉】→ 牛や豚の切り落とし

【白肉】→ 豚のモツ

これらを特製の「味噌だれ」で混ぜ合わせているので、そのまま豪快に網にのせて焼いてください。ごはんが進む！おすすめのこってりランチです！

メニューは次のページをご覧ください

Please see the next page for the menu



ごはん・スープおかわり無料

Free refills on rice and soup

ごはん・わかめスープ・サラダ・デザート付き
Comes with rice, Seaweed soup, salad, and dessert

当店のお米は
新潟県魚沼産コシヒカリを
使用しています

牛タン切り落としランチ

Ox tongue Cut-Offs Lunch

1,500 yen

和牛赤身ランチ

Japanese Beef lean meat lunch

1,700 yen

赤白肉盛りランチ

Pork and beef offal and cut meat Lunch

1,500 yen

和牛イチボ&和牛カルビ

Japanese beef Aitchbone Cut & Wagyu Beef Short RibsLunch

1,800 yen

和牛カルビランチ

Japanese Beef Short Ribs Lunch

1,500 yen

ミルフィーユロースランチ

Mille-feuille (layered) Loin Lunch

2,200 yen

牛切り落としランチ

Short Ribs Cut-Offs Lunch

1,500 yen

ロース&ハラミランチ

Loin & Outside Skirt Lunch

2,500 yen

牛タンランチ

Ox tongue Lunch

1,600 yen

和牛ロース&和牛カルビランチ

Japanese Beef Loin & Japanese Beef Short Ribs Lunch

追加のお肉(1枚) 各400 yen

Option menu (The price is for 1 piece)

ロース

Loin

和牛カルビ

Japanese Beef Short Ribs

ハラミ

Outside Skirt

牛タン

Ox tongue

ミルフィーユロース

Mille-feuille (layered) Loin

赤白肉

Pork and beef offal and cut meat

黒毛和牛特上ロース

Japanese Black Beef
Extra High Quality Loin

黒毛和牛特上イチボ

Japanese Black Beef
Extra High Quality Aitchbone Cut

黒毛和牛特上ウチモモ

Japanese Black Beef
Extra High Quality Top Round

追加のサイドメニュー(1人前)

各250 yen

Option menu (Prices are per serving)

ペチュキムチ~白菜~

Chinese Cabbage Kimuchi

カクテギ~大根~

Daikon Radish Kimuchi

オイキムチ~胡瓜~

Oi Kimchi (Cucumber)

南高梅干キムチ

Picked Nanko Plum Kimchi

チョレギサラダ

Shredded Salad

牛すじカレー(ソースのみ)

Beef tendon curry (sauce only)

当店の看板メニューや人気の焼肉が堪能できるお得なランチコース！
A great value lunch course where you can enjoy our signature menu and popular Yakiniku!

YASAKA～八坂～

(お一人様) 4,000 yen

YASAKA~Banquet course (The price is for one person)

ごはん・スープおかわり無料

Free refills on rice and soup

- キムチ2種盛 Assortment of 2 types of kimchi
- サラダ Salad
- スープ Soup
- ごはん Rice
- 塩焼き Grilled with salt
- ・焼野菜 grilled vegetables
- ・上タン塩 Salted Top Tongue
- タレ焼き Grilled with sauce
- ・ロース Loin
- ・天壇ロース Tendan Loin
- ・テール Ox-tail
- ・和牛カルビ Japanese Beef Short Ribs
- デザート Dessert

KIYOMIZU～清水～

(お一人様) 6,000 yen

KIYOMIZU~Banquet course (The price is for one person)

ごはん・スープおかわり無料

Free refills on rice and soup

- キムチ2種盛 Assortment of 2 types of kimchi
- サラダ Salad
- スープ Soup
- ごはん Rice
- 塩焼き Grilled with salt
- ・焼野菜 grilled vegetables
- ・上タン塩 Salted Top Tongue
- タレ焼き Grilled with sauce
- ・ロース Loin
- ・天壇ロース Tendan Loin
- ・和牛カルビ Japanese Beef Short Ribs
- ・和牛イチボ Japanese beef Aitchbone Cut
- ・ホルモン Offal
- デザート Dessert

GION～祇園～

(お一人様) 8,000 yen

GION~Banquet course (The price is for one person)

ごはん・スープおかわり無料

Free refills on rice and soup

- キムチ2種盛 Assortment of 2 types of kimchi
- サラダ Salad
- スープ Soup
- ごはん Rice
- 塩焼き Grilled with salt
- ・焼野菜 grilled vegetables
- ・上タン塩 Salted Top Tongue
- タレ焼き Grilled with sauce
- ・和牛ロース Japanese Beef Loin
- ・天壇ロース Tendan Loin
- ・和牛カルビ Japanese Beef Short Ribs
- ・和牛イチボ Japanese beef Aitchbone Cut
- ・ホルモン Offal
- デザート Dessert

追加のお肉(1枚) 各400 yen

Option menu (The price is for 1 piece)

ロース
Loin

和牛カルビ
Japanese Beef Short Ribs

ハラミ
Outside Skirt

牛タン
Ox tongue

ミルフィーユロース
Mille-feuille (layered) Loin

赤白肉
Pork and beef offal and cut meat

黒毛和牛特上ロース
Japanese Black Beef
Extra High Quality Loin

黒毛和牛特上イチボ
Japanese Black Beef
Extra High Quality Aitchbone Cut

黒毛和牛特上ウチモモ
Japanese Black Beef
Extra High Quality Top Round

追加のサイドメニュー(1人前) 各250 yen

Option menu (Prices are per serving)

ペチュキムチ～白菜～
Chinese Cabbage Kimuchi

カクテギ～大根～
Daikon Radish Kimuchi

オイキムチ～胡瓜～
Oi Kimchi (Cucumber)

南高梅干キムチ
Picked Nanko Plum Kimchi

チョレギサラダ
Shredded Salad

牛すじカレー(ソースのみ)
Beef tendon curry (sauce only)

ビール / Beer

アサヒスーパードライ ￥790
Asahi Super Dry

ドライゼロ ￥550
Asahi Dry Zero (Non-alcoholic Beer)

焼酎 / Shochu

(ロック・ソーダ割り・水割り)
(on the rocks / with soda / with water)

【麦】コニヤック樽熟成麦焼酎526 ￥700
Barrel-aged Barley Shochu (Cognac cask)

【麦】兼八 麦25°(大分) ￥1200
Kanehachi Barley Shochu 25° (Oita)

【芋】三岳 ￥700
Mitake Sweet Potato Shochu

【芋】宝山醸撰 玉茜 ￥1200
Houzan Jousen Tamaakane Sweet Potato Shochu

日本酒 / Sake

本日の冷酒 ￥600～
Today's Recommended Cold Sake (ask staff)

ウィスキー / Whisky

(ロック・ソーダ割り・水割り)
(on the rocks / with soda / with water)

角 ￥700
Kaku Whisky (Suntory)

マツイ 倉吉 Pure Malt ￥900
Matsui Kurayoshi Pure Malt

シーバスリーガル Blended ￥900
Chivas Regal Blended Scotch

グレンフィディック Single Malt ￥1000
Glenfiddich Single Malt Scotch

碧 Ao Blended ￥1100
Ao World Blended Whisky (Suntory)

ボウモア Single Malt ￥1200
Bowmore Single Malt Scotch

マッコリ / Makgeolli

マッコリ ￥750
Korean Rice Wine (Makgeolli)

ワイン / Wine

白ワイン ￥700
White Wine

赤ワイン ￥700
Red Wine

梅酒 / Plum Wine

(on the rocks / with soda / with water)

濃醇梅酒 ￥700
Rich Plum Wine

サワー / Sour

れもんサワー ￥680
Lemon Sour

黒ウーロンハイ ￥680
Black Oolong Highball

緑茶ハイ ￥680
Green Tea Highball

コーン茶ハイ ￥680
Corn Tea Highball

ライムサワー ￥680
Lime Sour

スダチサワー ￥680
Sudachi Citrus Sour

グレープフルーツサワー ￥680
Grapefruit Sour

よだれ梅サワー ￥680
Plum Sour

リンゴ酢サワー ￥680
Apple Vinegar Sour

お疲れ酸(クエン酸サワー) ￥680
Refreshing Citric Acid Sour

ラムネサワー ￥680
Ramune Soda Sour

カクテル / Cocktails

カシスウーロン ￥880
Cassis & Oolong Tea

カシスオレンジ ￥880
Cassis & Orange

ピーチウーロン ￥880
Peach & Oolong Tea

ピーチオレンジ ￥880
Peach & Orange

ソフトドリンク / Soft Drinks

黒ウーロン茶 ￥580
Black Oolong Tea

緑茶 ￥580
Green Tea

コーン茶 ￥580
Corn Tea

オレンジジュース ￥600
Orange Juice

コカ・コーラ ￥600
Coca-Cola

ジンジャーエール ￥600
Ginger Ale

リンゴ酢ソーダ ￥600
Apple Vinegar Soda

お疲れクエン酸ソーダ ￥600
Refreshing Citric Acid Soda