



六重ミルフィーユコース 2,500円

天壇60周年を記念して、大人気メニュー「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、今回はなんと6枚重ねでご提供いたします。



ホワイトコーン 1,000円

白いとうもろこし。
黄色いとうもろこしと比べて
さらに甘味が強いのが特徴。



海鮮生キムチ 1,600円

新鮮な海の幸を生キムチに。
ぜひ日本酒と一緒にご賞味ください。

仕入れによって内容が変わります。



上ミノ湯引きユッケ 1,320円

上ミノの菌ごたえと絡む卵は絶品。
是非ビールと一緒にご堪能ください。



上ミノ湯引き 1,320円

しば漬けと鰹香る自家製ボン酢を使用し、
さっぱりと仕上げた逸品。
日本酒とも相性抜群です。



鰻の土瓶蒸し 1,650円

上品な白身で淡泊ながらも旨味があり、
菌ごたえがよい鰻を使用した逸品。
お好みでライムを絞って
お召し上がりくださいませ。

夏季限定

焼肉の名門
TENDAN

天壇

季節の特撰フルーツとアイス
～メロンと深山牛乳アイス～

ジューシーなメロンの甘味にさっぱりとしたアイスが
たまりません。口の中で絡み合う「美味」をご堪能ください。

1,100円

季節のシャーベット
～マンゴーシャーベットと
ピンクグレープフルーツ～

京都太秦「江ばた」手作りの季節のシャーベットと酸味のある
果物を組み合わせたさっぱりとした味わいの逸品。
夏にピッタリです。

770円

※表示価格は全て税込みです。