



60周年だから

6枚重ねちゃいました!

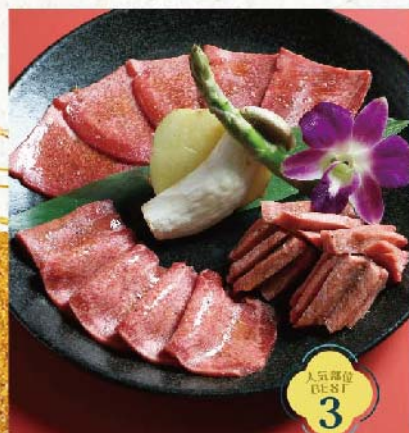
ろくじゅう



六重 ミルフィーユロース

天壇60周年を記念して、大人気メニュー「ミルフィーユロース」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。
この機会にぜひ、特別なミルフィーユロースの贅沢な味わいをお楽しみくださいませ。

2,500円



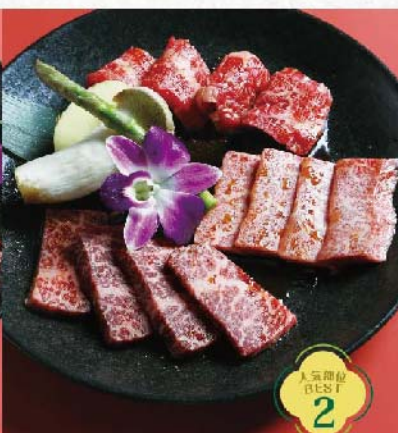
人気部位
BEST
3

タン三種盛合せ

季節の焼野菜添え

厚切タン・上タン・タン 各60g

4,500円



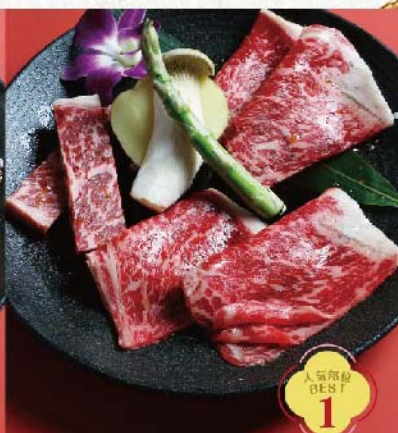
人気部位
BEST
2

カルビ三種盛合せ

季節の焼野菜添え

上カルビ・カルビ・本日のカルビ 各60g

4,500円



人気部位
BEST
1

ロース三種盛合せ

季節の焼野菜添え

ミルフィーユロース・厚切ロース・ロース 各60g

4,500円

60周年
食べ比べ

え!?これが全部同じ部位?

焼 肉 ～た れ～



天壇ロース ————— 1,650 円

創業以来の人気メニュー。

ミルフィーユロース ————— 1,760 円

薄切りにしたロース肉を3枚重ねています。
重ねたまま焼いてお召し上がりください。

特上ロース ————— 2,310 円

近江牛特撰ロース ————— 3,300 円

天壇カルビ ————— 1,540 円

肉の旨みがあるジューシーな人気メニュー。

中落ちカルビ ————— 1,650 円

ハネシタカルビ ————— 1,980 円

希少！通をうならす幻のカルビ。

花咲カルビ ————— 1,980 円

一輪の花の様にカット。食べやすく、見た目も綺麗な一品です。

上カルビ ————— 2,750 円

昔ながらの定番メニュー。

特撰カルビ ————— 3,300 円

サシの強い上質なお肉です。

近江牛特撰ミスジ ————— 3,300 円

肩胛骨のあたりで、一頭からとれる量が少なく希少な部位です。

ハラミ ————— 1,760 円

数量限定 黒毛和牛 上サガリ ————— 2,310 円

ハラミに比べ脂が少ない希少部位。ハラミ・赤身がお好みの方にお薦めです。

包み野菜

チシャ菜と肉味噌 550 円

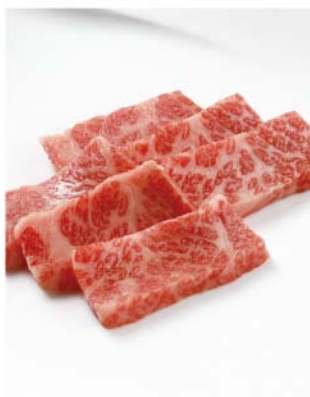
肉味噌はご飯にのせても美味。



天壇ロース



ミルフィーユロース



特撰カルビ

創業当時より愛される
秘伝のつけたれ

天壇の焼肉は黄金色の透き通ったお出汁で食べる焼肉です。
牛骨をベースにしたこのたれは、肉汁を閉じ込め、たつぷりと出汁を含み牛肉の旨味をしっかりと引き出します。
たれは器に多めに注いでお肉をしっかりと絡めてください。
まずは天壇自慢の「ロース」と一緒にどうぞ。
味噌だれ・甘だれ・ポン酢だれもご用意しております。



表示価格は全て税込みです。

焼 肉 ～塩～

塩タン ————— 1,430 円

タレ焼きでもご用意可能です。

塩上タン ————— 1,980 円

タンの根元部分をカットしてお出しいたします。
タレ焼きでもご用意可能です。

厚切塩上タン ————— 2,640 円

上タンを贅沢な厚切りカットで。

1 本上タンと葱の焼しゃぶ ——— 2,200 円

味付した葱を巻いてお召し上がりください。

1 本上タンと葱の焼しゃぶ 蛇腹タン付 — 2,750 円

薄切のタンと蛇腹にカットされたタンを食べ比べしていただけます。

角切ヘレ ————— 2,640 円

シャトーブリアンの周りを食べやすい角切りにしました。



厚切特上ヘレ



1 本上タンと葱の焼しゃぶ 蛇腹タン付

厚切クラシタローズ ————— 2,200 円

厳選された、サシの美しい肩ローズ

厚切特上ヘレ ————— 4,180 円

あっさりとして味わい深いシャトーブリアンを塩焼きでどうぞ。

近江牛特撰ミスジ ————— 3,300 円

肩部分から僅かしかとれない貴重で上質な部位です。

ホ ル モ ン

テッチャン (タレ / 塩ダレ) ————— 935 円

アカセンマイ ————— 990 円

レバー ————— 990 円

※中心部まで充分に加熱してお召し上がり下さい。

ハツ ————— 990 円

ハート焼き

焼センマイ ————— 990 円

天肉 ————— 1,100 円

上ミノ (タレ / 塩ダレ) ————— 1,210 円

厚切か薄切かをお選びください。

シビレ ————— 990 円

ホルモン三種盛合せ ————— 1,980 円

天肉・アカセンマイ・ハツ・上ミノ・レバー・テッチャン・焼センマイ・タン・シビレの中から三種類お選びください。
上ミノは厚切か薄切かをお選びください。



ホルモン盛合せ

焼 物



丹波黒地鶏



海鮮盛合せ



殻付ホタテ



にんにくオイル焼

牛タンウィンナー ————— 880 円

トントロ (タレ / 塩ダレ / 塩) ————— 880 円

丹波黒地鶏 (タレ / 塩ダレ / 塩) ——— 1,100 円

イカの姿焼 (タレ / 塩) ————— 880 円

殻付ホタテ (タレ / 塩) ————— 880 円

海老 (タレ / 塩) ————— 1,100 円

海鮮盛合せ (タレ / 塩) ————— 1,980 円

イカの姿焼・殻付ホタテ・海老

キャベツ・さつま芋・
椎茸・白葱・玉葱・ししとう ——— 各 440 円

にんにくオイル焼 ————— 550 円

ぜひお肉と一緒に召し上がり頂き、香ばしさをお楽しみください。

焼野菜盛合せ ————— 880 円

季節によって内容は変わります。

チ ゼ ミ

焼きたてをご提供致しますので、少々お時間を頂きます。



九条ネギチヂミ

ニラチヂミ ————— 770 円

九条ネギチヂミ ————— 990 円

海鮮チヂミ ————— 1,430 円

刺身

※お子様、ご高齢者、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。

当店では国の基準を満たす生食用牛肉をご提供しております。

白センマイ 1,100 円

自家製チョジャンにつけてお楽しみください。
※仕入れの状況により、数に限りがございます。

ユッケ 1,540 円

天壇昔ながらの味付け。

イカフェ 1,210 円

野菜とイカをコチュジャンベースの特製タレで和えた逸品です。
レモンを絞ってお召し上がりください。



イカフェ

自家製キムチ

白菜キムチ 605 円

胡瓜キムチ 605 円

大根キムチ 605 円

ムルキムチ 605 円

冷たあっさりとしたスープキムチ。

セロリキムチ 605 円

さわやかな香りとシャキシャキとした食感のセロリを生キムチにしました。

紀州南高梅キムチ 605 円

南高梅の甘味とキムチの辛味の饗宴をお楽しみください。

オリーブキムチ 605 円

お酒とよく合う傑作です。

キムチ三種盛合せ 990 円

白菜・胡瓜・大根3種のキムチ盛合せ



白菜キムチ



紀州南高梅キムチ



セロリキムチ



オリーブキムチ



ムルキムチ

表示価格は全て税込みです。

ご自宅で天壇の味を楽しめる

お持ち帰り メニュー



天壇焼肉弁当

- 天壇黒毛和牛ロース弁当
2,200 円 / お肉 1.5 倍 2,800 円

特製調味料各種 800 円



自家製キムチ各種 1,000 円

※キムチは簡易包装の場合 100 円お値引きいたします。

- 自家製白菜キムチ
- 自家製胡瓜キムチ
- 自家製大根キムチ
- 自家製オリーブキムチ



- 自家製
紀州南高梅キムチ
… 1,200 円

サラダ・包み野菜



チョレギサラダ



シーザーサラダ

サラダ

彩り天壇サラダ ————— 990 円

たっぷりの季節野菜をとりたい方に。

チョレギサラダ ————— 770 円

さっぱりとした味に仕上げた韓国風サラダ。

シーザーサラダ ————— 880 円

自家製豆腐サラダ ————— 880 円

濃厚な味わいの自家製の豆腐を使用しております。

大根サラダ 京美山湯葉添え ——— 550 円

ネギサラダ ————— 550 円

ネギ好き必食の一品。お肉と一緒に食べると最高です。

包み野菜

アサツキ ————— 440 円

チシャ菜と肉味噌 ————— 550 円

肉味噌はご飯にのせても美味。

包み野菜盛合せと肉味噌 ————— 770 円

一品



チャブチェ

牛タンの角煮とトロトロ半熟卵

牛タンの角煮とトロトロ半熟卵 ——— 680 円

韓国海苔 ————— 330 円

チャンジャ ————— 550 円

ナムル四種盛合せ ————— 715 円

ナムル六種盛合せ ————— 880 円

チャブチェ ————— 880 円

春雨と野菜の炒めもの。

表示価格は全て税込みです。

御飯物

ピビンパ	825 円
石焼ピビンパ	1,210 円
国産牛と彩り野菜のピビンパ	1,100 円
石焼ガーリックライス	1,200 円
焼飯	715 円
キムチ焼飯	880 円
クッパ	825 円
テールクッパ	1,320 円
ソルロンタンクッパ	1,210 円
ユッケジャンクッパ	1,320 円
御飯	330 円
	(小) 275 円
	(大) 385 円



国産牛と彩り野菜のピビンパ



石焼ガーリックライス



ユッケジャンクッパ

ピビンパの豆知識

「ピビン」混ぜる、「パ」は御飯という意味なので、「ピビンパ」とは「混ぜご飯」です。混ぜるという方法は、韓国料理の大きな特徴のひとつ。「ピビン」と名の付いた料理は、食べるときに盛り付けられた具材をしっかりとかき混ぜてお召し上がりください。より一層美味しくお召し上がりいただけます。

麺類

各種冷麺は「そば粉」を使用しております。

冷麺	1,100 円
----	---------

創業以来、不動の人気を誇ります。
こだわりの自家製手打ち麺を使用しております。

ピビン冷麺	1,100 円
-------	---------

天壇流のこだわりピビン冷麺をお楽しみください。

辛冷麺	1,100 円
-----	---------

天壇特製チゲうどん	1,320 円
-----------	---------

ユッケジャンラーメン	1,210 円
------------	---------

表示価格は全て税込みです。



辛冷麺

自家製スープ



天壇特製チゲ

たまごスープ ————— 550 円

もやしスープ ————— 550 円

わかめスープ ————— 550 円

ハマグリと青菜のスープ ————— 605 円

豆味噌を使用しており、納豆の香りが特徴的です。

彩り野菜スープ ————— 605 円

トック ————— 880 円

ユッケジャンスープ ————— 990 円

ソルロンタンスープ ————— 990 円

コラーゲンたっぷりの牛骨スープ。

テールスープ ————— 990 円

テールをじっくり煮込んだコクのあるスープ。

天壇特製チゲ ————— 1,100 円

創業以来愛され続ける天壇特製のチゲ。
ノスタルジックな美味しさが後をひきます。

自家製スンドゥブチゲ ————— 1,100 円

キムチチゲ ————— 1,100 円



テールスープ



ソルロンタンスープ



トック



ハマグリと青菜のスープ

表示価格は全て税込みです。

デザート

アイスブリュレ 630 円

濃厚なブリュレ生地をアイスに仕上げ、キャラメリゼした贅沢な逸品。



アイスブリュレ

苺のレアチーズケーキアイス 680 円

手作りのレアチーズアイスに苺果肉の甘味と酸味でさっぱりとお召し上がりいただけるケーキ仕立てのアイス。



苺のレアチーズケーキアイス

ティラミスアイス 680 円

ココア・コーヒー風味のビターな生地とマスカルポーネを使用したティラミス風味の大人のアイスクーギ。



ティラミスアイス

わらびもち 550 円

芭蕉堂の本格わらび餅をお楽しみください。

柚子シャーベット 550 円

手作りアイス“江ばた”の柚子シャーベット。食後にさっぱりとお召し上がりいただけます。

抹茶アイスクリーム 550 円

手作りアイス“江ばた”の抹茶アイスとあずきを絡めてお召し上がりください。



わらびもち

バニラアイスクリーム 〜イチゴソースをかけて〜 550 円

手作りアイス“江ばた”のバニラアイス

焼肉の名門 天壇
公式 LINE



＼ 友だち追加お願いします！ ／

会員登録すれば
お会計時に
会員証提示で
ポイントが貯まる！

100 ポイント
から精算にお使い
いただけます！

表示価格は全て税込みです。

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお声がけください。