

焼肉

おすすめ

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー

ロース

タン

カルビ

赤身

ホルモン

天壇ロース

1,430円

創業以来不動の人気No.1商品です！



特上ロース

1,980円

ワンランク上のロースをご賞味下さい。

近江牛特撰ロース

2,860円

日本三大和牛の一つ、近江牛のロースを大判カットにしました。

厚切サーロインステーキ

2,750円

天壇自慢のロースをステーキ風にカットしました。

ミルフィーユロース

1,540円

天壇の新名物。更に柔らかな食感をお楽しみ下さい。



ミルフィーユロースの召し上がり方



TOP



サービス



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

焼肉

おすすめ

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー



TOP

ロース

タン

カルビ

赤身

ホルモン



▶ タン(塩)の召し上がり方

厚切塩上タン

2,420円

サクサクとした食感をお楽しみ下さい。

上タン

脂も乗って柔らかい部分を使用。

1,650円

タン

1,320円

塩でお召し上がりの際は当店自慢の味付ネギと一緒に。

焼肉

おすすめ

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー

ロース

タン

カルビ

赤身

ホルモン



TOP

天壇カルビ

1,320円

韓国語で「アバラ(肋骨)」の意味を持つ旨味の強い部位です。

赤身上カルビ

1,980円

赤身部分が好きという方にオススメのカルビです。

和牛上カルビ

2,530円

程よく脂がのったワンランク上のカルビです。

和牛特撰カルビ

3,080円

サシ(脂)の入りがきめ細かく頬張ると口の中でとろけます！



数量限定

花咲カルビ

1,980円

焼いた時に花が咲いたように見える人気商品です。



サービス



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計



TOP

ロース

タン

カルビ

赤身

ホルモン

イチボ

1,430円

赤身の旨味を味わえるヘルシーな部位です。

ハラミ

1,540円

味が濃くて旨味たっぷり。

カイノミ

1,980円

しつこさのない上品な味わいです。

ミスジ

1,980円

「葉っぱのような形」で柔らかい。

厚切りイチボステーキ 2,200円

希少部位のイチボを贅沢に厚切りにしました。

角切ヘレ 2,420円

「肉の女王」と呼ばれています。



一口握りのせ

お肉を炙って握りに巻いて
お召し上がりください。

カルビ炙り焼 一口握りのせ 2,200円

薄切りにしたカルビと御飯、薬味を巻いて。

モモ肉炙り焼 一口握りのせ 1,650円

薄切りにしたモモ肉と御飯、薬味を巻いて。



サービス



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

焼肉

おすすめ

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー

ロース

タン

カルビ

赤身

ホルモン



TOP

ホルモン三種盛合せ 1,540 円

テッチャン・上ミノ・天肉を盛合せました。

▶ テッチャンの召し上がり方

テッチャン 880 円

嗜めば嗜むほど溢れ出る脂の甘味。

▶ 上ミノの召し上がり方

上ミノ 1,100 円

コリッとした食感が心地良い、牛の第一胃です。

▶ 天肉の召し上がり方

天肉 1,100 円

味は濃厚で脂身にはコクがあります。

レバー 880 円

鉄分、ビタミン等を多く含む栄養の宝庫。



焼肉

おすすめ

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー



TOP

その他焼物

刺身



焼野菜盛合せ

770円

旬の野菜を盛り合わせました。

海鮮盛合せ

1,540円

海の幸を一皿に盛合せました。

とうもろこし

440円

丹波黒地鶏

990円

自然豊かな丹波の地で育った地鶏です。

殻付ホタテ

770円

豪快に殻ごと網の上で焼いて下さい。

玉葱

440円

トントロ

770円

綺麗な霜降りと独特の食感をお楽しみ下さい。

イカの姿焼

770円

直火で焼いたイカの香ばしい香り。

茶美豚ウインナー

660円

旨味をたっぷり閉じ込めたウインナー。

米沢豚ロース

880円

さっぱりとした豊潤な味わい。

海老

990円

プリプリとしまった身をお楽しみ下さい。



サービス



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

焼肉

おすすめ

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー



TOP

その他焼物

刺身

◆当店では国際基準を満たす生食用牛肉をご提供しております。
※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。



ユッケ

1,430円

厳選されたモモ肉を使用した定番の一品。

牛肉の刺身

1,980円

新鮮なサーロインを使用。

とろろユッケ 1,540円

ユッケにとろろと山葵を添えた贅沢な一品。

センマイ 990円

特製チョジャンを付けてお召し上がり下さい。

牛肉のタタキ 1,980円

特製タレと一緒にご賞味下さい。

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

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー

自家製キムチ
サラダ

チヂミ・その他



キムチ三種盛合せ 880円

定番キムチを少しづつお楽しみいただけます。

白菜キムチ 550円

こだわりの韓国産唐辛子を使用。

胡瓜キムチ 550円

こだわりの韓国産唐辛子を使用。

大根キムチ 550円

こだわりの韓国産唐辛子を使用。

セロリキムチ 550円

セロリのシャキシャキ食感がやみつきに。

紀州南高梅キムチ 550円

南高梅と甘辛いキムチタレがマッチ。



いろどり 彩サラダ 880円

10種の色とりどりの野菜。

シーザーサラダ 770円

イタリアチーズの王様を使用。

チョレギサラダ 660円

自家製の塩ドレッシングでおつまみにも。

チシャ菜と肉味噌 550円

自家製味噌と御飯、焼いたお肉を巻いて。



TOP



サービス



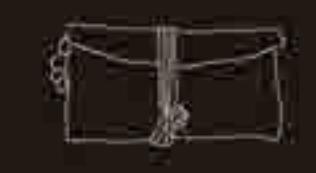
お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

焼肉

おすすめ

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー

自家製キムチ
サラダ

チヂミ・その他

※焼き立てをご提供致しますので、少々お時間をいただきます。

チーズチヂミ

770円

チーズの香ばしさが大人気！

海鮮チヂミ

990円

イカ、ホタテ、海老が入った贅沢なチヂミ。

九条ネギチヂミ

880円

九条ネギをふんだんに使用したチヂミです。

ニラチヂミ

770円

定番チヂミ！焼き立てをお席にお届け致します。

にんにくオイル焼

550円

外はカリッと中はホクホク！

チャプチエ

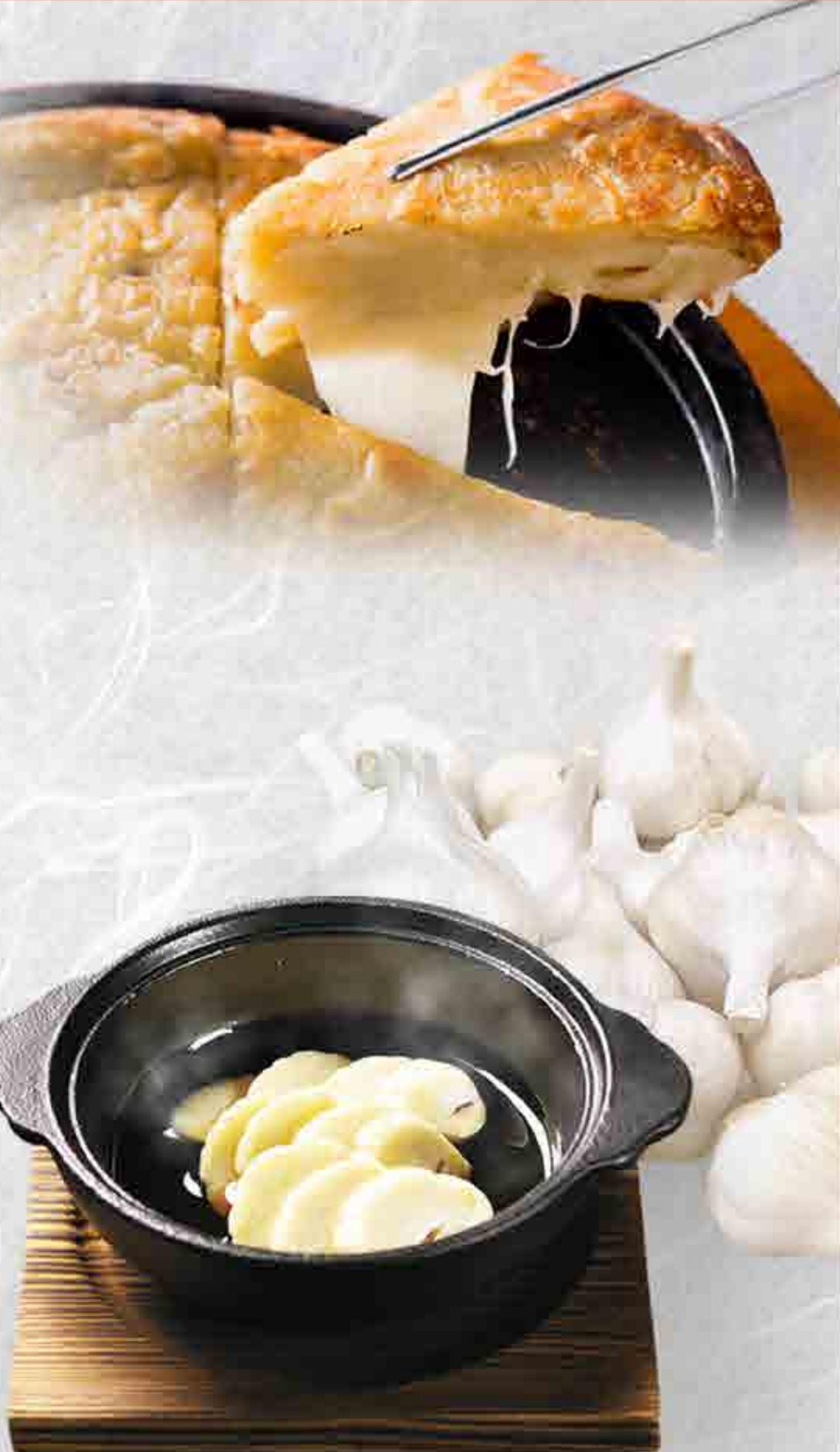
660円

春雨と牛肉、タケノコなどを炒めました。

ナムル五種盛合せ

660円

野菜や山菜を使った韓国の家庭料理。



韓国海苔

330円

おつまみにも御飯のお供にも大人気です。



TOP



サービス



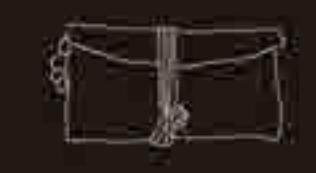
お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

焼肉

おすすめ

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー



TOP

麺

スープ

御飯

※当店の冷麺は全て「そば粉」を使用しております。

冷麺

990円／(小) 880円

天壇といえば冷麺！焼肉の後には外せません！

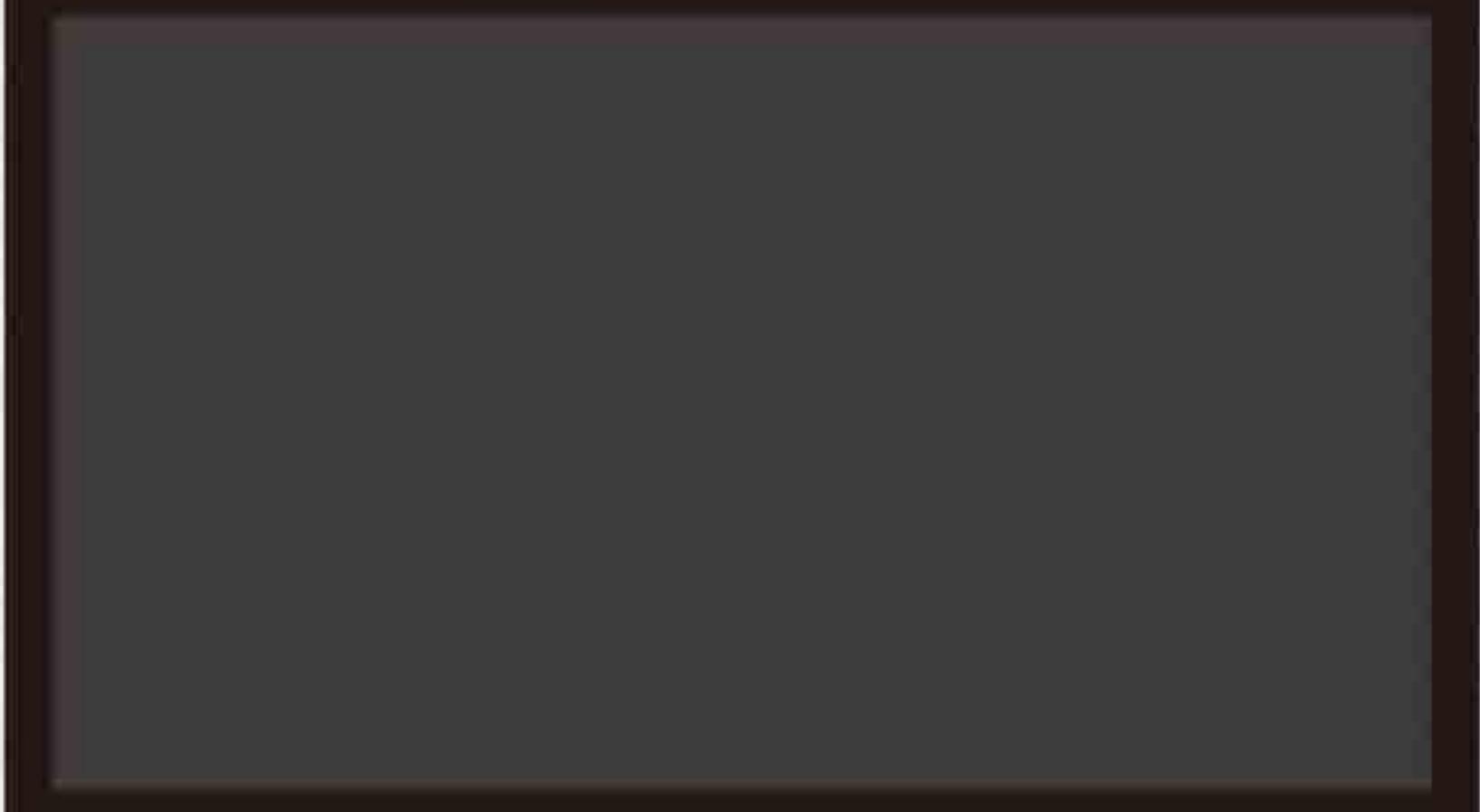


ピビン冷麺

990円／(小) 880円

唐辛子を効かせたちょっとピリ辛な冷麺です。

▶ 冷麺のこだわり



激辛冷麺

990円／(小) 880円

特製の旨辛タレを使用した辛口冷麺。

サービス



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

焼肉

おすすめ

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー



TOP

麺

スープ

御飯



トッピング

ご注文画面にてトッピングを追加していただけます。

うどん 220円

ラーメン 220円



サービス



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴

ユッケジャンスープ 880円

韓国で宮廷料理として振る舞われていた旨辛スープ。

天壇特製チゲ 990円

天壇伝統の一品です。

ブデチゲ 990円

韓国の家庭鍋料理のひとつ。

1

2

焼肉

おすすめ

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー



TOP

麺

スープ

御飯



トッピング

ご注文画面にてトッピングを追加していただけます。

うどん 220円

ラーメン 220円



自家製スンドウブチゲ 990円

自家製のスントウブ(豆腐)を使ったチゲ。

わかめスープ

やさしい味わいの定番スープ。

550円

たまごスープ

550円

人気 No.1 の定番スープです。

わか玉スープ

お子様にも大人気です。

605円

トック

770円／(小) 550円

韓国のお餅「トック」を使用したスープです。

1

2

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



サービス



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

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー



TOP

麺

スープ

御飯



トッピング

ご注文画面にてトッピングを追加していただけます。

キムチ 60円

石焼ピビンパ 1,100円／(小) 990円

石器で焼いた御飯のおこげが香ばしくてたまらない。



クッパ 770円

韓流雑炊。締めにもピッタリです！

テールクッパ 1,100円

テールスープを使用したクッパです。

ユッケジャンクッパ 1,100円

宫廷料理から始まった辛味スープを雑炊風に。

ピビンパ 770円／(小) 660円

自家製ナムルとよく混せてお召し上がり下さい。

焼飯 660円

多くの方に愛される天壇の隠れた名品。

一口握り 330円

白菜、胡瓜、梅。3種のキムチとご一緒に。

御飯 330円／(小) 275円／(大) 385円

京都府産こしひかりを使用。

サービス



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計

焼肉

おすすめ

その他焼物
刺身

逸品

麺・スープ
御飯

ドリンク
デザート

宴会コース
飲み放題

お子様
メニュー

ビール

サワー・ウイスキー

焼酎

日本酒・その他

ワイン

ソフトドリンク

デザート



TOP



みたらしアイス

650 円

みたらしソースと白玉がアイスと絶妙に絡み合います。

カタラーナ

650 円

表面はカリッと中はしっとりクリーミーなアイス。

ほうじ茶アイス 650 円

抹茶アイス 650 円

バニラアイス 500 円

ゆず皮シャーベット 500 円



サービス



お持ち帰り



アレルギー



注文履歴



お会計