



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。

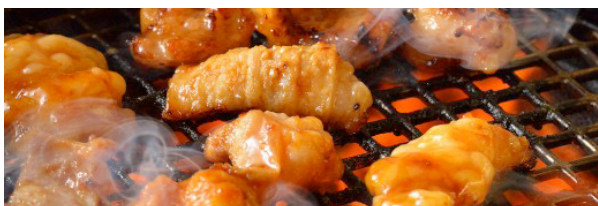
焼肉の名門天壇は、まだ「焼肉」が一般的では無かった1965年に京都祇園にて創業しました。

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「味噌ダレ」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

LUNCH SET MENU

※表示価格は全て税込です ※All displayed prices include tax.



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

特製カレーランチ

Special Curry Lunch

1,000 yen

ハラミランチ

Outside Skirt Lunch

1,500 yen

牛タンランチ

Ox tongue Lunch

1,500 yen

赤白肉盛りランチ

Pork and beef offal and cut meat Lunch

1,500 yen

切り落としランチ

Short Ribs Cut-Offs Lunch

1,500 yen

イチボ&ミスジランチ

Aitchbone Cut & Top Blade (Shoulder Meat) Lunch

1,800 yen

ミルフィーユロースランチ

Mille-feuille (layered) Loin Lunch

1,900 yen

ロース&ハラミランチ

Loin & Outside Skirt Lunch

2,000 yen

和牛ロース&和牛カルビランチ 3,000 yen

Japanese Beef Loin & Japanese Beef Short Ribs Lunch

追加のお肉(1枚) 各300 yen

Option menu (The price is for 1 piece) 300yen each

ハラミ

Outside Skirt

ロース

Loin

ミルフィーユロース

Mille-feuille (layered) Loin

赤白肉

Pork and beef offal and cut meat

牛タン

Ox tongue

ミスジ

Top Blade (Shoulder Meat)

イチボ

Aitchbone Cut

追加のサイドメニュー(1人前) 各250 yen

Option menu (Prices are per serving) 250yen each

ペチュキムチ~白菜~

Chinese Cabbage Kimuchi

オイキムチ~胡瓜~

Oi Kimchi (Cucumber)

チョレギサラダ

Shredded Salad

もやしナムル

Radish namul

カクテギ~大根~

Daikon Radish Kimuchi

南高梅干キムチ

Picked Nanko Plum Kimchi

ほうれん草ナムル

Spinach namul

ぜんまいナムル

Mainspring Namul

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 Yakniku!

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
- ・タン塩 Salted Tongue
- タレ焼き Grilled with sauce
- ・ロース Loin
- ・天壇ロース Tendan Loin
- ・ミスジ Top Blade (Shoulder Meat)
- ・ハラミ Outside Skirt
- 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
- ・厚切りタン Thickly Sliced Tong
- ・タン塩 Salted 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
- ・ハラミ Outside Skirt
- ・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
- ・厚切りタン Thickly Sliced Tong
- ・タン塩 Salted 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
- ・和牛ハラミ Japanese Beef Outside Skirt
- ・ホルモン Offal
- デザート Dessert

追加のお肉(1枚) 各300 yen

Option menu (The price is for 1 piece) 300yen each

ハラミ
Outside Skirt

牛タン
Ox tongue

ロース
Loin

ミスジ
Top Blade (Shoulder Meat)

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

イチボ
Aitchbone Cut

赤白肉
Pork and beef offal and cut meat

追加のサイドメニュー(1人前) 各250 yen

Option menu (Prices are per serving) 250yen each

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

ほうれん草ナムル
Spinach namul

もやしナムル
Radish namul

ぜんまいナムル
Mainspring Namul

●ビール Beer

アサヒ スーパードライ 生 Draft Beer (Asahi Super Dry)	750yen
マルエフ 瓶ビール Maruefu Bottled Beer	750yen
ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	550yen

●ワイン Wine

(赤)ハウスワイン【グラス】 Glass Wine (Red)	700yen
(白)ハウスワイン【グラス】 Glass Wine (White)	700yen
スパークリングワイン【グラス】 Cava Mas Pere Seleccio Brut(Glass)	700yen

●ウイスキー Whisky

角 ウイスキー Suntory Kaku	650yen
ニッカ フロムザバレル Nikka From The Barrel	750yen
ニッカ セッション Nikka Session	750yen

●ソフトドリンク Soft Drink

コカ・コーラ Coca-Cola	550yen
ジンジャーエール Ginger Ale	550yen
オレンジジュース Orange Juice	550yen
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	550yen
ゆずはちみつソーダ Yuzu honey soda	550yen
黒ウーロン茶 Black Oolong Tea	550yen
ジャスミン茶 Jasmine tea	550yen
ひげ茶 Corn silk tea	550yen
緑茶 Green Tea	550yen

●サワー Sour

いつものレモンサワー Lemon Sour Cocktail	650yen
よだれもんサワー Yoda-lemon Lemon Sour Cocktail	650yen
よだれ梅サワー Yodare-ume Plum Sour Cocktail	650yen
グレープフルーツサワー Grapefruit Sour	650yen
ゆずはちみつサワー Yuzu honey sour	650yen
黒ウーロンハイ Shochu and Black Oolong Tea	650yen
ジャスミンハイ Jasmine Shochu Cocktail	650yen
ひげ茶ハイ Corn Silk Tea Shochu Cocktail	650yen
緑茶ハイ Shochu and Green Tea	650yen



他にもドリンクメニュー多数ございます。お気軽にスタッフまでお申し付けください。

There are many other drink menus as well. Please feel free to ask our staff.