

焼肉の名門

TENDAN

天壇

since 1965

「焼肉」という食文化の発展を目指し、一九六五年、京都祇園の地に創業。この頃は未だ焼肉文化が日本に深く根付く前でした。

「もみだれ」で味付けしたお肉を焼き、お出汁のような「つけたれ」につけて食べるという天壇が創業以来こだわり、守り続けてきたこの食べ方は、「京都焼肉」として愛されるようになり、ひとつの食文化を築きました。

さっぱりした後口とお肉の旨みを引き出す「つけたれ」は、牛骨などを長時間かけて煮込み、旨みを抽出したスープをベースにしており、創業時より自家製で作りを続けております。特にロースとの相性が良いので、是非ご賞味ください。

我々は京都の地に深く根付き、育んできた天壇の味を守りつつも、時代のニーズを見極め、常に新たな挑戦を続けます。そして我々は「焼肉」という食文化と向き合い、これからも創造します。

We opened our restaurant in Gion, Kyoto, in 1965 with the goal of developing food culture called "Yakiniku (Grilled Meat)". At this time, the custom of eating yakiniku was not yet common in Japan.

We grill meat marinated in "Momidare" (marinating sauce) and you dip it in dashi broth-like "Tsuketare" (dipping sauce) before you eat it. This style of serving our dishes Tendan has been cherishing since our foundation came to be known and loved as "Kyoto Yakiniku", and we managed to establish a new type of food culture.

Our "Tsuketare", which gives you fresh aftertaste while enhances the rich flavor of meat, is based on the soup that extracted flavor of beef bones and other ingredients by cooking it for a long time. We have been serving this homemade sauce since our establishment. The sauce goes particularly well with beef loin. Please try.

While we will continue to protect our taste deeply rooted in Kyoto, we will also respond to the changing taste of our time continue to challenge new horizons.

为了发展“烤肉”这饮食文化，天坛于1965年在京都祇园创立。那时烤肉文化尚未在日本扎根。

烧烤用“Momidare(揉酱)”调味的肉，而后蘸上高汤般的“Tsuketare(蘸酱)”来品尝，这种天坛自创立以来一直坚持并传承的吃法，成为备受喜爱的“京都烤肉”并建立了一种饮食文化。

引出肉之鲜味且余味清爽的“蘸酱”，是以牛骨等长时间炖煮而提取出的美味高汤为基础，自创立以来一直坚持自制。特别适合搭配大里脊肉，请务必尝尝看。

我们深深扎根于京都这片土地，在保留天坛培育的美味之同时，掌握时代的需求，不断迎接新的挑战。

'야키니쿠'라는 식문화의 발전을 위해 1965년 교토 기온에 창업. 그 시절에는 아직 야키니쿠 문화가 일본에 깊이 자리잡히기 전이었습니다.

'모미다레(양념)'로 맛을 낸 고기를 구워 육수와 같은 '츠케타레(소스)'에 찍어 먹는 텐단(天壇)만의 방식을 창업 이래 고집해 오면서 계속 지켜온 그 방식은 '교토 야키니쿠'로서 사랑받게 되었으며 하나의 식문화를 구축하였습니다.

산뜻한 뒷맛과 고기의 풍미를 끌어올리는 '츠케타레(소스)'는 소뼈 등을 오랜 시간 동안 고아 깊은 맛을 추출한 육수를 베이스로 하고 있으며 창업 당시부터 직접 만들어 오고 있습니다. 특히 등심과 잘 어울려 맛있으니 꼭 드셔 보세요.

저희는 교토에 깊이 뿌리 내리고 자라온 텐단(天壇)의 맛을 계속 지켜가면서, 시대가 요구하는 목소리를 귀 기울여 들으며 항상 새로운 도전을 계속하고 있습니다.



祇園本店ロイヤルフロアとは

当フロアは大切な方と、上質で非日常的なひと時を、全室個室のプライベート空間でゆったりとお過ごしいただけるフロアです。こだわりの炭火焼で上質な焼肉をお楽しみください。

希少価値の高い銘柄牛をはじめ、焼肉をメインとしたコース料理や一品料理など、当フロアでしか味わえないメニューを豊富に取り揃えております。また、焼肉とワインのマリアージュをお楽しみいただけるよう、ワインセラーの完備はもちろん、専属ソムリエ監修の元、相性の良いワインを取り揃えておりますので、お気軽にお声がけください。

お出汁のようなつけたれで楽しむ京都焼肉と上質な和の空間、そして心をこめたおもてなしで、思い出に残る素敵なひと時をお過ごしください。

What is the Royal Floor of our Gion Main Store 祇園总店的皇家楼层是指 기온 본점 로열 플로어는?

In this floor, you can spend high-quality and extraordinary time with people important in your life. Every room on this floor is private, allowing you to have relaxing time. Please enjoy high-quality Yakiniku cooked on specially prepared charcoal fire.

In addition to rare brand beef, we offer varied menu that you can enjoy only on this floor, such as courses with Yakiniku as the main dish and à la carte dishes. In addition to the fully stocked wine cellar, we offer wines that go well with Yakiniku overseen by our in-house sommelier so that you can enjoy the great harmony of Yakiniku and wine. Please feel free to ask any question.

Kyoto Yakiniku you can enjoy with dashi broth-like dipping sauce, high quality Japanese space and sincere service. You will be able to enjoy wonderful and memorable time.

本楼层的所有房间都是单间的私人空间，在此您可与所爱的人悠然度过非日常的美好时刻。请享受用讲究的炭火烧烤的优质烤肉。

以稀有价值高的品牌牛之烤肉为主，套餐和单点菜肴等只有在本层楼才能品尝到的菜色丰富，应有尽有。此外，还设有酒窖，让顾客可以享受烤肉和葡萄酒的完美结合，在专属侍酒师的监督下，提供一系列适合彼此搭配的葡萄酒，请随时询问。

请来享受蘸上高汤般蘸酱的京都烤肉及优质的日式空间，并通过我们的真心款待，度过您将永远留在记忆里的美好时光

로열 플로어는 소중한 분과 고급스러운 비일상적 한 때를 전체 개별 룸으로 이루어진 프라이빗한 공간에서 여유있게 보낼 수 있는 곳입니다. 엄선 숯불구이로 고급 야키니쿠를 즐겨 주세요.

희소가치를 가진 브랜드 와규를 비롯해 숯불구이를 메인으로 한 코스 요리 및 일품 요리 등, 로열 플로어에서만 맛볼 수 있는 메뉴가 다양하게 준비되어 있습니다. 또한 소고기와 와인의 마리아주를 즐기실 수 있도록 와인셀러 완비 뿐만 아니라 전속 소믈리에의 감수를 거쳐 궁합이 좋은 와인이 준비되어 있으니 부담 없이 말씀해 주세요.

육수와 같은 츠케타레(소스)로 즐기는 교토 야키니쿠와 고급스러운 일본식 공간, 그리고 정성을 담은 서비스로 추억에 남을 멋진 시간을 보내 주세요.



厳選したこだわりの牛

● 尾崎牛

「人を感動させる牛肉」宮崎県宮崎市より「尾崎宗春氏」が手掛ける、世界的に名高い人名ブランド牛。月に30頭しか出回っていない為「幻の和牛」と呼ばれる希少性のある黒毛和牛を数あるブランド牛の中から厳選しご用意致しました。「尾崎宗春氏」が自ら選別し飼育している為、味の均一化が図れ、いつ食べても「美味しい」信用と実績があります。30か月以上の長期飼育により生きたまま熟成した、とろけるような食感と芳醇な味わいで、霜降りでも胃もたれせずにお召し上がりいただけます。

● 短角牛

岩手県二戸市より、健康志向の高まりから美味しくヘルシーな短角和牛をご用意致しました。国内の和牛流通において年間1%程のシェアしかない希少性の高いブランド牛。旨味の基となるアミノ酸を多く含み、噛むほどに美味しさが広がる上質な赤身が特徴です。ぜひ尾崎牛や黒毛和牛などで濃厚な「サシ」を楽しんでいただき、合間に短角牛の赤身肉の旨味をご堪能ください。

● 近江牛

日本三大銘柄牛の1つ「近江牛」。約400年の歴史があり、日本で最も歴史のあるブランド和牛です。豊かな自然環境と水に恵まれた滋賀県内で、最も長く飼育された黒毛和牛を指します。きめが細かくやわらかで、あっさりとした甘みのある脂身が特徴。

● 黒毛和牛

天壇のみみだれ・つけたれと相性の良い黒毛和牛を全国から選りすぐり、お客様にご提供いたします。

Carefully selected special beef. 厳選の讲究牛肉 까다롭게 엄선된 와규

● Ozaki Beef 尾崎牛 오자키규(尾崎牛)

"Beef that can move you". World famous brand beef reared by "Mr. Muneharu Ozaki" from Miyazaki City, Miyazaki Prefecture. Only 30 of this rare Japanese black beef are available each month, so it is known as the "mythic Japanese beef". We selected this beef with utmost care from many types of brand beef. This beef have consistent flavor among different cattle because "Mr. Muneharu Ozaki" select and rear each animal himself. So our customers say that it always "taste grate", and we earned trust with its flavor. The meat was matured while the animal was still alive through long-term rearing over 30 months. It gives the meat melting texture and rich flavor, while it is also not heavy on your stomach even when it is marbled.

「令人感动的牛肉」是由宫崎县宫崎市「尾崎宗春」先生着手饲养的世界知名的人名品牌牛肉。我们从众多品牌牛中严选并提供这每个月只有30头上市而被称为「梦幻和牛」的稀有黑毛和牛。因为是「尾崎宗春」先生亲自挑选饲养的，所以味道统一，无论何时享用都有信誉和实绩的「美味」。经过30多个月的长期饲养活熟成，具有入口即化的口感和芳醇的风味，即使有霜降般的脂肪，您也可以愉快地享用而不会感觉胃里沉甸甸的。

'사람을 감동시키는 소고기' 미야자키현 미야자키시에서 '오자키 무네타루' 씨가 키워낸 세계적 명성의 브랜드 와규입니다. 한 달에 30마리만 출하되기 때문에 '환상의 와규'로 불리는 희소성 있는 흑와규를 수 많은 브랜드 와규 중에서 엄선해 준비했습니다. '오자키 무네타루' 씨가 직접 선별해 사육하기 때문에 맛의 균일화를 유지할 수 있어 언제 먹어도 '맛있는' 신용과 실적이 있습니다. 30개월 이상 장기 사육으로 살아있는 상태에서 숙성된 녹아내리는 듯한 식감과 향기로운 맛으로 마블링이 많은 부위도 느끼하지 않게 드실 수 있습니다.

● Short-horn Beef 短角牛 단카쿠규 (短角牛)

As the society is becoming more health-conscious, we offer tasty and healthy shorthorn Japanese beef from Ninohe, Iwate Prefecture. It is a very rare brand beef that is only about 1% of the yearly supply of national Japanese beef. It contains a lot of amino acid, which gives flavor to meat. It is known for its high-quality red meat that becomes more and more flavorful as you chew it.

Why don't you combine the richness of "marble" from Ozaki Beef and Japanese black beef with the flavor of red meat from shorthorn beef?

随着健康意识的提高，本店提供来自岩手县二户市的美味又健康的短角和牛。每年仅占日本国内和牛市场的1%左右，是非常稀有的牛肉品牌。含有大量构成美味基础的氨基酸，其特点是越嚼越美味的优质红肉。请享用尾崎牛和黑毛和牛等的浓郁“霜降纹路”，其间享用短角牛的红肉美味。

건강에 대한 관심 증가에 맞춰 이와테현 니노헤시에서 자란 단카쿠와규를 준비했습니다. 일본 내 와규 유통 시장에서 연간 1%정도의 점유율만 기록하고 있는 높은 희소성의 브랜드 와규. 감칠맛의 기본이 되는 아미노산이 많이 함유되어 씹으면 씹을수록 풍미가 퍼지는 고급 살코기가 특징입니다. 부디 오자키규와 흑와규 등으로 진한 '마블링의 맛'을 즐기시고 중간중간 단카쿠규 살코기로 풍미를 느껴보세요.

● Omi Beef 近江牛 오미우시 (近江牛)

"Omi Beef" is one of the 3 Great Brand Beef of Japan. It has about 400 years history. It is the brand Japanese beef with the longest history. It indicates the Japanese black beef reared for the longest time in Shiga Prefecture known for its rich natural environment and water. It has fine and soft texture, and known for its light and faintly sweet fat.

“近江牛”是日本三大和牛品牌之一。具有约400年的历史，是日本最古老的品牌和牛。是指在拥有得天独厚的自然环境和水资源滋贺县内，花费最长时间饲养的黑毛和牛。其特点是肉质细腻柔软、脂肪味道清淡略带甜味。

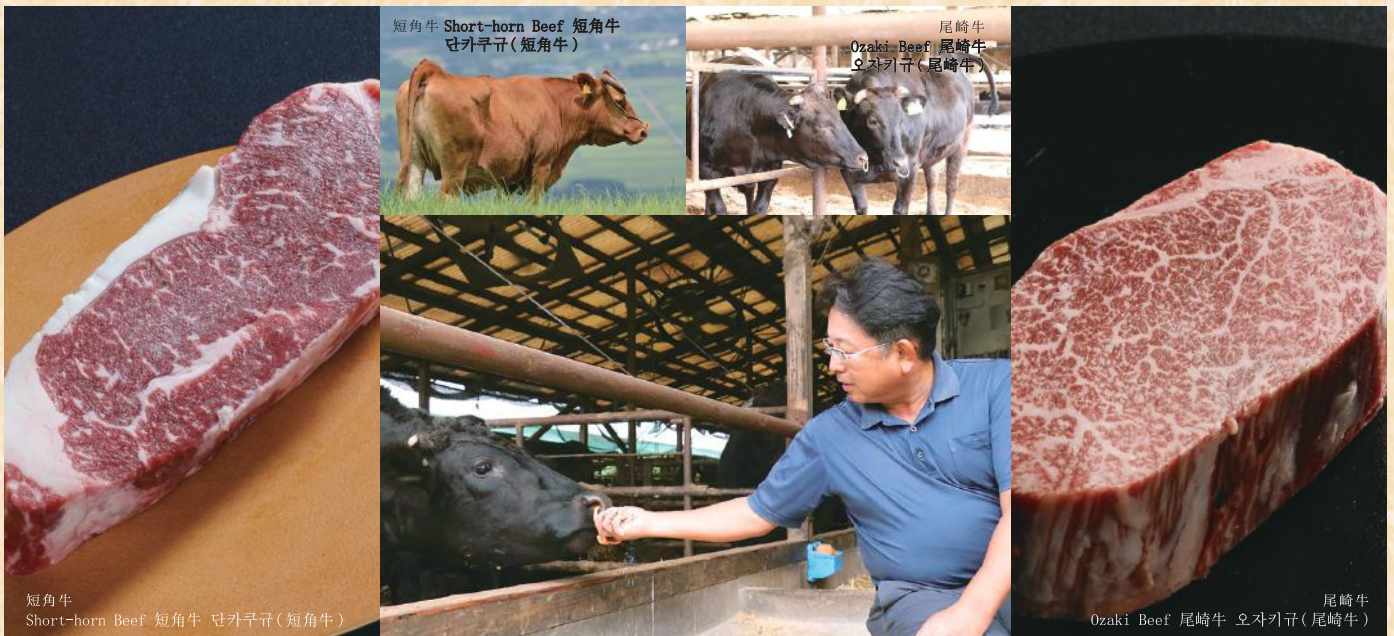
일본 3대 브랜드 와규 중 하나인 '오미우시(近江牛)'. 약 400년의 역사를 가지고 있어 일본에서 가장 역사 깊은 브랜드 와규입니다. 자연 환경과 물이 풍부한 사가현 내에서 가장 오래 사육된 흑와규를 가리킵니다. 고깃결이 곱고 부드러우며 담백하면서 단맛이 나는 비계가 특징.

● Japanese Black Beef 黑毛和牛 흑와규

We carefully select Japanese black beef that goes well with Tendan's marinating sauce and dipping sauce from all over Japan, and offer them to our customers.

我们从全国各地精心挑选与天坛的揉酱和蘸酱相得益彰的黑毛和牛牛肉，提供给顾客。

텐단(天壇)의 고기 양념 '모미다레', 찍어먹는 소스 '츠크타레'와 궁합이 좋은 흑와규를 일본 전국에서 엄선해 손님에게 제공합니다.



短角牛 Short-horn Beef 短角牛 단카쿠규 (短角牛)

短角牛 Short-horn Beef 短角牛 단카쿠규 (短角牛)

尾崎牛 Ozaki Beef 尾崎牛 오자키규 (尾崎牛)

尾崎牛 Ozaki Beef 尾崎牛 오자키규 (尾崎牛)

course menu

「Royal」コース ～料理長お任せ創作焼肉～
22,000yen

四季の変化と様々な最上級ブランド牛を堪能できる究極の創作焼肉コース

2日前までのご予約をお願いいたします

Royal Course ～Chef's Original Creative Yakiniku～
皇家套餐 ～委托给主厨的创意烤肉～

로열 코스 ～주방장 오마카세 창작 야키니쿠～

The ultimate creative Yakiniku course where you can enjoy the seasonal flavor and various highest-quality brand beefs.
可以享受四季变化和各种顶级品牌牛肉的极致创意烤肉套餐

사계절의 변화와 다양한 최상급 브랜드 와규를 맛볼 수 있는 최고의 창작 야키니쿠 코스

Please make a reservation at least 2 days in advance.

请至少提前2天预约

2일 전까지 예약을 부탁드립니다.



※季節により内容が異なります。予めご了承ください。
※Please note that dishes we offer in this course change each season.
Thank you for your understanding.
※内容因季节而异。敬请谅解。
※계절에 따라 내용이 변경됩니다. 사전 양해 부탁드립니다.

<一例> <Example> <一例> <예>



■アミューズ

Amuse-bouche Amuse (逗乐) 아뮤즈부쉬

季節のムルキムチ～桜エビと夏野菜～

Seasonal Water Kimchi -Sakura Shrimp and Summer Vegetable-

时令韩国水泡菜～樱虾和夏季蔬菜～ 제철 물김치～벚꽃새우와 여름 야채

■季節の前菜四種盛合せ

Assortment of 4 Kinds of Seasonal Appetizers 四种时令前菜拼盘 제철 전채요리 4종 모듬

「蛤と筍 ノビル醤油」

Hard Clam and Bamboo Shoot with Long-Stamen Onion and Soy Sauce

蛤蜊和竹笋 野蒜酱油 대합과 죽순 달래간장

「帆立貝のキムチ 浅漬け胡瓜」

Scallop Kimuchi (spicy Korean pickles) and Lightly Pickled Cucumber

扇贝泡菜 浅渍黄瓜 가리미 김치 오이절임

「白海老とホワイトアスパラのベニエ チョジャン デイルの香り」

White Prawn and White Asparagus Beignet with Korean Sweet and Sour Sauce and Dill's Aroma

白虾和白芦笋的贝奈特饼 韩式辣酱 苜蓿香味

큰돛대기새우와 화이트 아스파라거스 튀김 초장 딜(Dill)향

「煮豚と大根のミルフィーユ 梅キムチのビュレ 芽ネギ」

Stewed Pork and Japanese Radish Mille-Feuille (layered)

Pickled Plum and Kimchi Purée with Young Green Onion

千层萝卜炖猪肉 梅子泡菜酱 葱芽 돼지고기 수육과 무 밀푼유 매실 김치 푸레 새싹파

■塩焼肉四種盛合せ～葱・檸檬・生姜ダレ～

4 Kinds of Salted Yakiniku ～with green onion, lemon and ginger sauce～

四种盐烤肉拼盘～葱、柠檬、生姜酱汁～ 소금구이 4종 모듬～파·레몬·생강 소스～

黒毛和牛塩上タン～厚切りと薄切り～

Japanese Black Beef High Quality Salted Tongue ～Both Thickly Sliced and Thinly Sliced～

黒毛和牛盐味上等牛舌～厚切和薄切～ 흑와규 상급 우설 소금구이～두꺼운 고기와 얇은 고기～

近江牛特撰ミスジ

Omi Beef Extra Prime Quality Top Blade (Shoulder Meat)

近江牛特选三筋肉 오미우시 특선 부채살

短角牛特撰部位

Short-horn Beef Extra Prime Quality Part

短角牛特选部位 단카규구 특선 부위

季節の特撰焼野菜～京都産ホワイトアスパラ～

Seasonal Extra Prime Quality Grilled Vegetables ～Kyoto White Asparagus～

时令特选烤蔬菜～京都产白芦笋～ 제철 특선 야채구이～교토산 화이트 아스파라거스～



■肉逸品

Meat delicacy 肉类美食 고기 일품

■尾崎牛シャトーブリアン〜おろしポン酢・燻製塩と共に〜

Ozaki Beef Chateaubriand with Ponzu Vinegar Sauce and Grated Radish / Smoked Salt
尾崎牛夏多布里昂牛肉 ~配萝卜泥橙醋和熏盐~
오자키규 샤토브리앙 ~무즙 폰즈소스, 훈제소금과 함께~

■季節のサラダ

Seasonal Salad 时令沙拉 제철 샐러드

■尾崎牛焼き出汁しゃぶ〜千切り野菜とお出汁〜

Grilled Ozaki Beef Shabu Shabu with Dashi Broth ~Shredded Vegetable and Dashi Broth~
尾崎牛烧烤高汤涮肉 ~切丝蔬菜和高汤~
오자키규 구이 육수 사브사브 ~채썬 야채와 육수~

■尾崎牛ロースとチシャ菜

Ozaki Beef Loin and Korean Lettuce 尾崎牛大里脊和萵苣 오자키규 등심과 청상추

■お口直し

Palate Cleanser 换口味 입가심

旬果の一口フレッシュジュースやシャーベット

A shot of fresh seasonal fruit juice or sorbet 时令水果的一口鲜果汁、果子露冰淇淋
제철 과일 한 입 프레쉬 주스와 셔벗

檸檬シャーベット〜河内晩柑添え〜

Lemon Sorbet ~With Kawachi Bankan Citrus~ 柠檬果子露冰淇淋 ~配河内晩柑~
레몬 셔벗 ~가와치 감귤 곁들임~

■タレ焼肉三種盛合せ

Assortment of 3 Kinds of Yakiniku with Sauce 三种酱汁烤肉拼盘 야키니쿠 양념구이 3종 모두

黒毛和牛ハラミ

Japanese Black Beef Outside Skirt 黒毛和牛横膈膜肉 흑와규 안창살

黒毛和牛ミルフィーユロース

Japanese Black Beef Mille-feuille (layered) Loin

黒毛和牛三层重叠大里脊 흑와규 밀피유 등심

尾崎牛カルビ

Ozaki Beef Short Ribs

尾崎牛牛小排

오자키규(尾崎牛)갈비

■お食事物

Rice & Noodle 餐食 식사

一口冷麺〜酢橘添え〜

One-Bite Cold Buckwheat Noodles ~With Sudachi Citrus~

一口冷面 ~附酸桔~ 한 입 냉면 ~스다치 청귤 곁들임~

■季節のデザート

Seasonal Desserts 时令甜点 제철 디저트

季節のフルーツとアイス〜メロンと生姜のアイス〜

Seasonal Fruits and Ice-cream ~Melon and Ginger Ice-cream~

时令水果和冰淇淋 ~哈密瓜和生姜冰淇淋~ 제철 과일과 아이스크림 ~멜론과 생강 아이스크림~

※表示価格は全て税込です。※写真は2名様分です。

※ All prices shown include tax. ※所有标示价格均含税。
※표시 가격은 모두 소비세 포함 가격입니다.

※The picture shows serving for two people.
※图片为2人份。 ※사진은 2인분입니다.

※表示価格は全て税込です。

※ All prices shown include tax. ※所有标示价格均含税。
※ 표시 가격은 모두 소비세 포함 가격입니다.

course menu

※当日のご注文が可能です。 ※You can order this on the day of your visit. ※可以当天点餐。 ※당일 주문 가능합니다.

和牛の拘り Commitment to Japanese Beef 对和牛的坚持 엄선 와규
「清水」コース “Kiyomizu” Course “清水”套餐 ‘키요미즈’ 코스
12,000yen

■アミューズ

Amuse-bouche Amuse (逗乐) 아뮤즈부쉬

秋冬 (温製) タンシタコンソメスープ

Autumn and Winter (Warm) Consommé Soup of the Base of Beef Tongue 秋冬 (热制) 舌下清汤 가을, 겨울 (따뜻한 요리) 우설 콘소메 스프

春夏 (冷製) 季節のムルキムチ

Spring and Summer (cold) Seasonal Water Kimchi 春夏 (冷制) 时令韩国水泡菜 봄, 여름 (차가운 요리) 제철 물김치

■キムチナムル九種盛合せ

Assortment of 9 Kinds of Kimchi and Namul (Seasoned Vegetables) 九种泡菜凉拌菜拼盘 김치 나물 9종 모듬

■季節のサラダ

Seasonal Salad 时令沙拉 제철 샐러드

■塩焼肉三種盛合せ～葱・檸檬・生姜ダレ・おろしポン酢～

3 Kinds of Salted Yakiniku ~ with green onion, lemon, ginger sauce and Ponzu Vinegar Sauce with Grated Radish ~

三种盐味烤肉拼盘 ~葱、柠檬、生姜酱汁、萝卜泥橙醋~

소금구이 3종 모듬 ~파·레몬·생강 소스·무즙 폰즈소스~

塩上タン Salted High Quality Tongue 盐味上等舌牛 우설 소금구이

短角牛特撰部位 Short-horn Beef Extra Prime Quality Part 短角牛特选部位 단카쿠규 특선 부위

近江牛特撰ミスジ Omi Beef Extra Prime Quality Top Blade (Shoulder Meat) 近江牛特选三筋肉 오미우시 특선 부채살

■焼野菜三種と包み野菜盛合せ

Assortment of 3 Kinds of Grilled Vegetables and Vegetables for Wrapping

三种烤蔬菜和包烤肉用的蔬菜拼盘

야채구이 3종과 쌈야채 모듬

■タレ焼肉三種盛り合わせ

Assortment of 3 Kinds of Yakiniku with Sauce

三种酱汁烤肉拼盘

야키니쿠 양념구이 3종 모듬

黒毛和牛ミルフィーユコース Japanese Black Beef Mille-feuille (layered) Loin 黒毛和牛三层重叠大里脊 흑와규 밀피유 등심

黒毛和牛特撰ロース Japanese Black Beef Extra Prime Quality Loin 黒毛和牛特选大里脊 흑와규 특선 등심

黒毛和牛特撰カルビ Japanese Black Beef Extra Prime Quality Short Ribs 黒毛和牛特选牛小排 흑와규 특선 갈비

■お食事物 (三種よりお選びください)

冷麺 / 茶漬け / 石焼ビビンバ

Rice Dishes and Noodles (Please choose one of 3 kinds of following)

Cold Buckwheat Noodles / Broth Poured on Rice / Stone-cooked Bibimbap (Korean-style rice)

餐食 (请从三种中选择) 冷面 / 茶泡饭 / 石锅拌饭

식사 (3가지 중 선택) 냉면/오차즈케/돌솥비빔밥

■季節のデザート～季節のフルーツとアイス～

Seasonal Desserts ~ Seasonal Fruit Ice Cream ~

时令甜点~时令水果和冰激凌~

제철 디저트~제철 과일과 아이스크림~

※表示価格は全て税込です。

※ All prices shown include tax. ※所有标示价格均含税。
※표시 가격은 모두 소비세 포함 가격입니다.

course menu

※当日のご注文が可能です。 ※You can order this on the day of your visit. ※可以当天点餐。 ※당일 주문 가능합니다.

尾崎牛と特選部位の極上焼肉 Premium Yakiniku of Ozaki Beef and Extra Prime Quality Part 尾崎牛和特選部位の極上焼肉 오자키규와 특선 부위 최상급 야키니쿠
「八坂」コース “Yasaka” Course “八坂”套餐 ‘야사카’ 코스
16,000yen

■アミューズ

Amuse-bouche Amuse (逗乐) 아뮤즈부쉬

秋冬 (温製) タンシタコンソメスープ

Autumn and Winter (Warm) Consommé Soup of the Base of Beef Tongue 秋冬 (热制) 舌下清汤 가을, 겨울 (따뜻한 요리) 우설 콘소메 스프

春夏 (冷製) 季節のムルキムチ

Spring and Summer (cold) Seasonal Water Kimchi 春夏 (冷制) 时令韩国水泡菜 봄, 여름 (차가운 요리) 제철 물김치

■キムチナムル九種盛合せ

Assortment of 9 Kinds of Kimchi and Namul (Seasoned Vegetables) 九种泡菜凉拌菜拼盘 김치 나물 9종 모듬

■季節のサラダ

Seasonal Salad 时令沙拉 제철 샐러드

■塩焼肉四種盛合せ～葱・檸檬・生姜ダレ・おろしポン酢～

4 Kinds of Salted Yakiniku ~with green onion, lemon, ginger sauce and Ponzu Vinegar Sauce with Grated Radish~
四种盐味烤肉拼盘～葱、柠檬、生姜酱汁、萝卜泥橙醋～ 소금구이 3종 모듬 ~파·레몬·생강 소스·무즙 폰즈소스～

厚切塩上タン Thick Slice of Salted High Quality Tongue 厚切盐味上等牛舌 두꺼운 우설 소금구이

近江牛特撰ミスジ Omi Beef Extra Prime Quality Top Blade (Shoulder Meat) 近江牛特选三筋肉 오미우시 특선 부채살

近江牛特撰ヘレ Omi Beef Extra Prime Quality Fillet 近江牛特选小里脊 오미우시 특선 안심

短角牛特撰部位 Short-horn Beef Extra Prime Quality Part 短角牛特选部位 단카쿠규 특선 부위

■焼野菜三種と包み野菜盛合せ

Assortment of 3 Kinds of Grilled Vegetables and Vegetables for Wrapping

三种烤蔬菜和包烤肉用的蔬菜拼盘

야채구이 3종과 쌈야채 모듬

■牛炙り寿司とスープ

Grilled beef sushi and soup

烤牛肉寿司和汤

쇠고기 스시와 스프

■タレ焼肉三種盛合せ Assortment of 3 Kinds of Yakiniku with Sauce 三种酱汁烤肉拼盘 야키니쿠 양념구이 3종 모듬

黒毛和牛ミルフィーユコース Japanese Black Beef Mille-feuille (layered) Loin 黒毛和牛三层重叠大里脊 흑와규 밀푼유 등심

尾崎牛コース Ozaki Beef Loin 尾崎牛大里脊 오자키규 등심

近江牛カルビ Omi Beef Short Ribs 近江牛牛小排 오미우시 특선 갈비

■お食事物 (三種よりお選びください)

冷麺 / 茶漬け / 石焼ビビンバ

Rice Dishes and Noodles (Please choose one of 3 kinds of following)

Cold Buckwheat Noodles / Broth Poured on Rice / Stone-cooked Bibimbap (Korean-style rice)

餐食 (请从三种中选择) 冷面/茶泡饭/石锅拌饭

식사 (3가지 중 선택) 냉면/오차즈케/돌솥비빔밥

■季節のデザート～季節のフルーツとアイス～

Seasonal Desserts~Seasonal Fruit Ice Cream~

时令甜点~时令水果和冰激凌~

제철 디저트~제철 과일과 아이스크림~

※表示価格は全て税込です。

※ All prices shown include tax. ※所有标示价格均含税。
※표시 가격은 모두 소비세 포함 가격입니다.

Lunch course menu

ランチタイム（土日祝 11:30～15:00）限定のコースメニューです。

This course is available only during the lunch time (Sat, Sun and Holidays, 11:30 to 15:00)

仅限午餐时间（周六周日和节假日11:30-15:00）的套餐菜单。 런치 타임 (토, 일, 공휴일 11:30~15:00) 한정 코스 메뉴입니다.

※当日のご注文が可能です。 ※You can order this on the day of your visit. ※可以当天点餐。 ※당일 주문 가능합니다.

「円山」コース “Maruyama” Course “丸山”套餐 ‘마루야마’ 코스 8,000yen

■ アミューズ Amuse-bouche Amuse (逗乐) 아뮤즈부쉬

秋冬（温製）タンシタコンソメスープ

Autumn and Winter (Warm) Consommé Soup of the Base of Beef Tongue

秋冬（热制）舌下清汤 가을, 겨울 (따뜻한 요리) 우설 콘소메 스프

春夏（冷製）季節のムルキムチ

Spring and Summer (cold) Seasonal Water Kimchi

春夏（冷制）时令韩国水泡菜 봄, 여름 (차가운 요리) 제철 물김치

■ キムチ・ナムル三種盛合せ

Assortment of 3 Kinds of Kimchi and Namul (Seasoned Vegetables)

三种泡菜和凉拌菜拼盘 김치·나물 3종 모듬

■ 季節のサラダ

Seasonal Salad 时令沙拉 제철 샐러드

■ 塩焼肉三種盛合せ～葱・檸檬・生姜ダレ・おろしポン酢～

3 Kinds of Salted Yakiniku

～with green onion, lemon, ginger sauce and Ponzu Vinegar Sauce with Grated Radish～

三种盐味烤肉拼盘 ～葱、柠檬、生姜酱汁、萝卜泥橙醋～

소금구이 3종 모듬 ～파·레몬·생강 소스·무즙 폰즈소스～

塩上タン Salted High Quality Tongue 盐味上等舌牛 우설 소금구이

厚切塩上タン

Thick Slice of Salted High Quality Tongue 厚切盐味上等牛舌 두꺼운 우설 소금구이

短角牛特撰部位

Short-horn Beef Extra Prime Quality Part 短角牛特选部位 단카쿠규 특선 부위

■ 焼野菜三種とチシャ菜

3 Kinds of Grilled Vegetables and Korean Lettuce

三种烤蔬菜和茼蒿 야채구이 3종과 청상추

■ タレ焼肉三種盛合せ

Assortment of 3 Kinds of Yakiniku with Sauce 三种酱汁烤肉拼盘 야키니쿠 양념구이 3종 모듬

黒毛和牛特選ロース

Japanese Black Beef Specially Selected Dishes Loin 黒毛和牛特选大里脊 흑와규 특선 등심

黒毛和牛上カルビ

Japanese Black Beef High Quality Short Ribs 黒毛和牛上等牛小排 흑와규 상급 갈비

短角牛ロース Short-horn Beef Loin 短角牛大里脊 단카쿠규 등심

■ お食事物（三種よりお選びください）

冷麺 / 茶漬け / 石焼ピビンバ

Rice Dishes and Noodles (Please choose one of 3 kinds of following)

Cold Buckwheat Noodles / Broth Poured on Rice / Stone-cooked Bibimbap (Korean-style rice)

餐食（请从三种中选择）冷面/茶泡饭/石锅拌饭

식사 (3가지 중 선택) 냉면/오차즈케/돌솥비빔밥

■ デザート 季節のアイス

Desserts Seasonal Ice Cream 甜点 时令冰激凌 디저트 제철 아이스크림

■ トリンク

コーヒー / 紅茶 ※どちらかお選びください。

Drink 饮料 음료

Coffee / Black Tea ※Please select either one 咖啡/红茶 ※请选择一项。 커피/홍차 ※한 가지 선택



Lunch Set menu

This set menu is only available during lunchtime
(Saturdays, Sundays, and holidays, 11:30-15:00).

Royal Assort (ロイヤルアソート) 6,000yen



This set comes with a welcome drink.
Enjoy comparing the meat served on the dining floor on the second floor
and the royal floor on the third floor.
You can choose from the following three final dishes.

~ Menu book ~

◆ welcome drink

Aperitif cocktails are available.
(Non-alcoholic options also available)

◆ Murkimchi

◆ Salt-grilled meat assortment
Salted Tongue

Thick-Cut Salted Tongue
Specially Selected Shorthorn Beef Cuts

◆ Source-grilled meat assortment
Tendan Loin

Specially Selected Japanese Black Beef Loin
Mille-feuille Loin

Japanese Black Beef Mille-feuille Loin
Tendan Kalbi

Japanese Black Beef Kalbi

◆ Meals (choose from 3 options)

Cold noodles/Rice with tea/Bibimbap

※Cold noodles are made with buckwheat flour