

初夏の味覚



黒毛中落カルビと季節の特撰焼野菜
2,400円

一頭からしか取れない濃厚な旨味と脂のコクが特徴の希少部位です。
旬野菜と一緒に美味しくください。



海鮮キムチ三種盛合せ
1,800円

京の夏の風物詩鮫の炙りと食感が良い数の子、
とろける濃厚なマグロを天壇特製生キムチで
和えました。



牛タン湯引き
～特製にんにくタレ～
1,210円

歯応えのいい湯引きした牛タンに
特製にんにくタレを合わせました。
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

上ミノを湯引きし、柴漬けと
輕燻る自家製ポン酢を合わせて、
さっぱり仕立てにいたしました。



炙り鱧を添えた梅の冷麺
1,650円

梅を使った爽やかな冷麺に旬の鱧を添えて。
焼肉のメにもピッタリの一品です。
香味野菜との相性もお愉しみください。



特撰焼野菜盛合せ
1,300円

新ジャガイモ、筍、アスパラガスといった
旬の野菜を盛合せました。天壇特製の
味噌でお召し上がりください。



期間限定

【おすすめ】

特撰塩焼肉三種盛合せ

～雲海仕立て～

5,500円

近江牛シャトーブリアン、近江牛ミスジと厚切りのタンを盛合せに。
シンプルな塩焼きでどうぞ。演出にもこだわった一品です。



チェザリーニ・サルトーリ ペペローザ

イタリアのウンブリア州の土着品種「サグランティーノ」から造られるロゼワイン。ラズベリーやチェリーの甘い香りにビターオレンジやスパイスのニュアンス。タンニンをしっかりと感じる飲みごたえのあるロゼ。

グラス 1,320円

ボトル 7,700円

カステッロ・ロッサ

イタリアで「赤ビール」と呼ばれる、焙煎した麦芽から造られるビール。カラメル風味と深いコクが楽しめます。香ばしく焼き上げたお肉にピッタリ。

ボトル(330ml) 880円

焼肉の名門
TENDAN
天壇

※表示価格は全て税込みです。