

コロナ下の屋外飲食需要の増加に対応し、4 月 29 日(木・祝)より屋外営業開始
京都の絶景が広がるオープンエアの屋上フロアで安心して焼肉や BBQ が楽しめる
～焼肉の名門 天壇 祇園本店・北山店にて 4 月 15 日(木)より予約受付開始～

1965 年の創業以来「お出汁で食べる京都焼肉」を提供する『焼肉の名門 天壇』(運営:株式会社晃商、代表取締役社長 新井義淳)は、天壇祇園本店・北山店にて夏季限定で開催している屋上 BBQ フロア『天壇スカイ BBQ ガーデン』を 4 月 29 日(木・祝)よりオープンし、4 月 15 日(木)より予約受付を開始します。



コロナ下の飲食店利用において、換気が良いテラス席などの屋外スペースで食事を提供するオープンエアに注目が集まっています。日本では、2020 年 6 月に新型コロナ感染拡大防止の観点から、飲食店が軒先でテラス席利業などができるよう、道路使用許可の規制緩和が行われています。

天壇では 2015 年より、夏季限定で屋上 BBQ フロアをオープンし、屋外営業を行なってきました。京都の景観を楽しみながら、本格的な焼肉や BBQ が楽しめるといった点が好評です。

今年はコロナ下での開催となりますが、感染予防対策を講じ、より安全で美味しい食事シーンを屋外営業を通して提供します。

具体的には、スタッフ及び来場者の定期的なアルコール消毒、検温などの体調チェックに加え、座席・ドリンクカウンターなどの定期的な消毒、来店客同士の接触を最小限に留めるため、スタッフによるドリンク作成サポートや、案内時の席配置の工夫など感染予防対策を講じ、顧客が安心して食事ができる環境づくりを徹底します。また、一部のノンアルコールドリンクは缶などの個別提供を行うことで接触回数を減らします。

提供するメニューは、「BBQ スタイルで天壇の京都焼肉を味わう」をコンセプトにした屋上フロア限定コースです。

屋上フロア限定コースは、天壇の「お出汁のようなつけたれ」であっさり食べられる『天壇焼肉コース』、自家製 BBQ ソース使用の『BBQ コース』、上質なお肉を味わえる『天壇プレミアム焼肉コース』の3種類で、全コース飲み放題付きです。

飲み放題メニューは、ビールや焼酎、ワイン、ウイスキー、サワー、リキュールを使用したアルコールドリンクをはじめ、ノンアルコールドリンクも揃えた 20 種類以上で、幅広い年代の方が利用しやすいラインナップです。

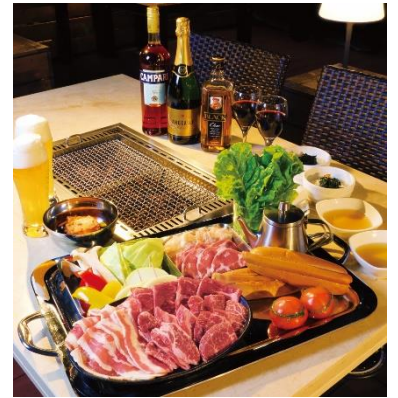
【コース一覧（※全コース飲み放題 100 分付、すべて税込価格）】

天壇焼肉コース 価格:5,500 円(1 人前)

天壇秘伝の「お出汁のようなつきたれ」で食べる焼肉コース

料理内容:

熟成ロース/薄切りカルビ/中落ちカルビ/あじわいカルビ/テッチャン(タレ)/たれタン/
白菜キムチ/焼野菜盛合せ/包み野菜/ホットドッグ/冷製クッパ/焼マシュマロ



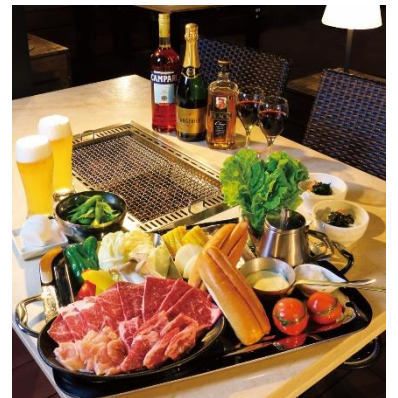
▲天壇焼肉コース

天壇 BBQ コース 価格:5,500 円(1 人前)

天壇特製 BBQ ダレで食べる BBQ コース

料理内容:

熟成ロース/中落ちカルビ/豚ロース/鶏肉/粗挽きウインナー/枝豆/焼野菜のチーズフ
ォンデュ/包み野菜/ホットドッグ/冷製クッパ/焼マシュマロ



▲天壇 BBQ コース

天壇プレミアム焼肉コース 価格:7,700 円(1 人前)

「お出汁のようなつきたれ」で、上質なお肉を贅沢に食べるコース

料理内容:

サーロインロース/ハネシタロース/上カルビ/ヘレ/テッチャン(たれ)/上ミノ(たれ)/白
菜キムチ/オリーブキムチ/焼野菜の盛合せ/ホットドッグ/冷製クッパ/焼マシュマロ



▲天壇プレミアム焼肉コース

【飲み放題フリードリンクメニュー】

生ビール、ワイン(赤・白)、ウィスキー、マッコリ、梅酒、焼酎各種、レモン グレープフルーツなど酎ハイ各種、ジン ウォッ
カ カシスなどカクテルベース各種、ソフトドリンク など

※写真はすべて 2 名分。内容が変更になる場合あり。

※小学生以下の子供向けにハーフサイズコースの提供も可能。

【天壇屋上スカイ BBQ ガーデン 施設概要】

・実施期間 2021 年 4 月 29 日(木・祝)~9月30日(木)迄

・実施店舗 ※通常フロアとは営業時間が異なります。

※4月29日(木・祝)~5月5日(水・祝)までは政府自治体からの「まん延防止等重点措置」に伴う営業時間短縮要請に
応じ、両フロアの営業時間を16:00~20:00(最終入店18:00)に変更します。

◇焼肉の名門 天壇 祇園本店「鴨川スカイ BBQ ガーデン」

住所：京都府京都市東山区宮川筋 1 丁目 225 焼肉の名門 天壇 祇園本店
5F 屋上フロア

電話番号：075-551-4129

営業時間：17:00～22:30(最終入店 20:30)

受付時間：1 部 17:00～20:00 (左記中希望時間より 2 時間)

2 部 20:30～22:30

定休日：なし(雨天中止) 席数：86 席



◇焼肉の名門 天壇 北山店「北山スカイ BBQ ガーデン」

住所：京都府京都市北区上賀茂桜井町 106

焼肉の名門 天壇 北山店 4F 屋上フロア

電話番号：075-707-4129

営業時間：17:00～21:00(最終入店19:00)

受付時間 17:00～19:00(左記中希望時間より2時間)

定休日：なし(雨天中止) 席数：42席



※北山スカイ BBQ ガーデンは土日祝日のみの営業。

※平日でも事前予約に限り貸切利用可能(要事前予約、人数応相談)

※8月16日(月)は五山送り火に合わせ、特別営業を実施。営業時間は19:00～21:00迄。当日は特別コースのみの提供。(要事前予約)

■焼肉の名門 天壇について



【創業】1965 年 1 月

【特徴】創業地は京都の祇園。京都は 1 人あたりの牛肉消費量が日本一になる年もあるほど^{*1}牛肉大好きな街。食肉文化の発展しているそんな京都で、天壇は長らく認知度の高い地元の焼肉レストランとしてご愛顧いただいていた。その秘密は上質な牛肉と秘伝のタレ。天壇の「つけタレ」は、牛骨スープをベースとした黄金色に透過したお出汁のような味わいでさっぱりしていてコクがあり、肉の旨みを引き立たせます。天壇はその京都焼肉の原点として、創業以来変わらぬ味を提供し続けています。

^{*1}総務省統計局 家計調査(平成 27 年(2015 年)～29 年(2017 年)平均)より

▲お出汁のようなつけたれ

【店舗一覧 天壇グループ 全10 店舗】

1)「焼肉の名門 天壇」8 店舗

京都：祇園本店・西院店・桂五条店・The Dining 山科店・北山店

滋賀：草津店 / 東京：銀座店・赤坂店

2)「焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ」2 店舗

京都：竹田店・宇治小倉店

URL <https://www.tendan.co.jp/>

運営会社 株式会社 晃商

本社所在地 京都市東山区宮川筋 1 丁目 221

代表者 代表取締役社長 新井 義淳

資本金 3,000 万円

本件に関するお問い合わせ先

「焼肉の名門 天壇」広報 (株晃商 内) 担当：日谷

TEL:075-531-1120(直通)/ MOB:080-7208-8622 / MAIL:hidani@k-kosho.co.jp