

4月29日(金・祝)より屋外営業開始 初のランチタイム営業も
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が楽しめる
～焼肉の名門 天壇 祇園本店・北山店にて4月4日(金)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・北山店にて毎年夏季限定で開催する屋上フロア『天壇スカイ BBQ ガーデン』を4月29日(金・祝)よりオープンします。それに先立ち、4月4日(金)より予約受付を開始します。



天壇では2015年より、夏季限定で屋上 BBQ フロア営業を行なってきました。屋外スペースで京都の景観を楽しみながら本格的な焼肉が楽しめる点が好評で、コロナ禍を経たいま、ますますニーズが高まっています。

8年目の今年はメニューをリニューアルし、顧客の好みに合わせた焼肉コースを各店で用意しました。すべて天壇の「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』、全飲み放題付きです。

飲み放題メニューは、生ビールや焼酎、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。

また、両店とも5月末まではランチタイム営業とし、6月以降はディナータイム営業でオープンします。5月末までは、日中の過ごしやすさに比べると夕方以降は肌寒い日が多く、昼間に BBQ フロアを利用したいという声をたくさん頂戴してきました。それを受けて今年は初のランチタイム営業を決定した次第です。

本格的な暑さが訪れる前の、心地よい日中の陽射しの下で食べる焼肉は格別なものとなるでしょう。

今年も引き続き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。

■祇園本店コース一覧 ※すべて税込価格 飲み放題 100 分付
天壇秘伝の「お出汁のようなつけたれ」で食べる焼肉コース 3 種

「山伏」 価格:6,000 円(1 人前)

料理内容:

天壇ロース サーロイン/ハラミ/トロカルビ/中落カルビ/ランプ/茶美豚ウィンナー
白菜キムチ/枝豆/♨のごはんもの

「長刀」 価格:8,000 円(1 人前)

料理内容:

特上ロース/ヘレ/イチボ/上カルビ/ハネシタカルビ/茶美豚ウィンナー
白菜キムチ/枝豆/♨のごはんもの

「祇園」 価格:10,000 円(1 人前)

料理内容:

近江牛ロース/近江牛ミスジ/近江牛ハラミ/特上ヘレ/特選カルビ/茶美豚ウィンナー
焼野菜盛合せ/白菜キムチ/枝豆/♨のごはんもの

■北山店コース一覧 ※すべて税込価格 飲み放題 100 分付
天壇秘伝の「お出汁のようなつけたれ」で食べる焼肉コース 2 種

「月」 価格:6,000 円(1 人前)

料理内容:

天壇ロース サーロイン/ハラミ/上カルビ/クリミ/天壇カルビ/茶美豚ウィンナー
焼野菜盛合せ/白菜キムチ/枝豆/キンパ

「八幡」 価格:8,000 円(1 人前)

料理内容:

厚切サーロインステーキ/華カルビ/上カルビ/ミスジ/角切ヘレ/茶美豚ウィンナー
焼野菜盛合せ/白菜キムチ/枝豆/キンパ

■祇園本店・北山店 「お子様 BBQ コース」 価格:3,000 円(1人前) ソフトドリンク飲み放題 100 分付
お子様用に内容・量を調整した焼肉コース
肉の量が約半分ほどのコース。料理内容は各店異なりますので、HP をご確認ください。

【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。



▲山伏コース (祇園本店)



▲祇園コース (祇園本店)



▲八幡コース(北山店)

【天壇屋上スカイ BBQ ガーデン 2022 施設概要】

- ・実施期間 2022年4月29日(金・祝)～9月30日(金)迄
- ・実施店舗 ※両店とも通常フロアとは営業時間が異なります。

◇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

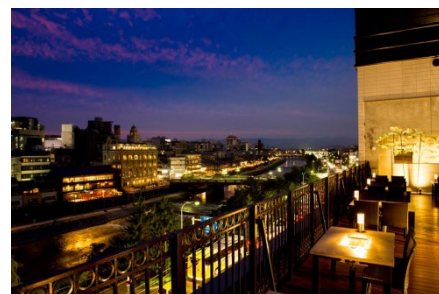
営業時間:最終入店はCLOSE時間の2時間前・2時間制

4月29日(金)～5月8日(日) 12:00～16:00 毎日営業

5月9日(月)～5月31日(火)12:00～16:00 土日祝のみ営業

6月1日(水)～9月30日(金)17:00～22:00 毎日営業

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:最終入店はCLOSE時間の2時間前・2時間制

4月29日(金)～5月8日(日) 12:00～16:00 毎日営業

5月9日(月)～5月31日(火)12:00～16:00 土日祝のみ営業

6月1日(水)～9月30日(金)17:00～21:00 土日祝のみ営業

※8月11日(木)～8月16日(火)17:00～21:00 毎日営業(16日のみ特別営業(詳細下記))

定休日:なし(雨天中止) 席数:42席



※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、北山店にて特別営業を実施。営業時間は19:00～21:00迄。当日は特別コース8,000円のみ提供。(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き参りました。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っ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（㈱晃商 内） 担当:新井・春日
TEL:075-531-1120(直通)/ MOB:080-7208-8622 / MAIL:pr@k-kosho.co.jp