

各種宴会ご予約
承っております。
スタッフまでお気軽に
お問い合わせ下さいませ。

全国銘柄和牛取扱店
黒毛和牛焼肉 天晴 (あっぱれ)

営業時間 17:00~24:00
オーダーストップ 23:30





ハイボール
 控炭酸角ハイボール 420円 (税:462円)
 甘やかな香り、厚みのあるコク、ドライな後口。
 ユークハイ 各450円 (税:495円)
 ジンジャーハイ 各450円 (税:495円)

酎ハイ
 レモン/ライム/カルピス 各420円 (税:462円)

にごり酒
 マッコリ 470円 (税:517円)
 トラジの唄 700円 (税:770円)

日本酒
 日本酒 (一合) 490円 (税:539円)

地酒
 松の司 (300ml) 1,100円 (税:1,210円)

すべてのタレは勿論、米一粒、スプーン一滴まで愛情をこめて厳選した素材を使用し、ご満足していただける様努力しています。



ビール
 生ビール
キリン一番搾り
 おいしいとこだだけ (大) 860円 (税:946円)
 すぐまできました。 (中) 550円 (税:605円)

瓶ビール
キリンクラシックラガー
 より深い味わい、全粒。
 (大瓶) 680円 (税:748円)
 アサヒ スーパードライ (中瓶) 550円 (税:605円)

ノンアルコール・ビールテイスト飲料
 340円 (税:374円)
 ALC. 0.00%
 天晴 ICHI

焼酎
 (麦) 中々
 (芋) 黒霧島 各540円 (税:594円)

梅酒 (ロック/水割/ソーダ割)
 580円 (税:638円)

ワイン
 (フルボトル) 1,800円~ (税:1,980円)

ソフトドリンク
 ウーロン茶/オレンジジュース
 カルピスジュース
 コーラ
 ジンジャーエール 各200円 (税:220円)



天晴基本理念

私達天晴は、
 お客様にご納得頂ける
 商品、及びサービスを提供し、
 「来て良かった。」
 「天晴があつて良かった。」
 と言っていただける様
 日々努力してまいります。

代表 澤本総一郎

<ご宴会>

当店ではお客様の御予算やお好みに
応じて宴会メニューをその都度作成し
お料理を提供させて頂いております。
通常メニュー以外についても出来る限り
対応させて頂きますので、スタッフまで
お気軽にお声をお掛け下さい。

<飲み放題メニュー>

(4名様からのご利用 ※要予約)

御一人様 **1,700円** (1,870円)

2時間のお席となります。(30分前ラストオーダー)

- ・瓶ビール
- ・ノンアルコールビール
- ・日本酒
- ・ウーロン茶
- ・焼酎
- ・コーラ
- ・梅酒
- ・オレンジジュース
- ・ハイボール
- ・カルピスジュース
- ・チューハイ



▲黒毛和牛のランプ肉を贅沢に使い、
特製ダレで和えた **ユッケ 850円**
(税込935円)



牛刺し (イナボ) 1,220円
(税込1,342円)

ユッケ (ランプ) 850円
(税込935円)

生セシ (近江牛) 640円
(税込704円)

タン刺し (火・金のみ入荷) 1,220円
(税込1,342円)

心刺し (近江牛) 640円
(税込704円)

記載商品は加熱用となります。



キムチ (自家製) 350円
(税込385円)

カクテキ (自家製) 350円
(税込385円)

オイキムチ (自家製) 350円
(税込385円)

キムチ盛り合せ 570円
(税込627円)

ナムル盛り合せ 400円
(税込440円)

韓国のみ 230円
(税込253円)

チャンジャ 400円
(税込440円)

イカフェ 800円
(税込880円)

ニンニクホイル 400円
(税込440円)

※各種キムチお持ち帰りできます。

自家製キムチは、
もちろん店内で
漬けています。
一度ご賞味下さい。





焼肉

yakiniku

上ロース厚切り
お好みの厚さでカットさせていただきます。

上カルビ

- 上塩タン (近江牛) 1,450円 (税込1,595円)
(火・全曜日入荷。詳しくはスタッフまで。)
- ★上ロース サロイン 1,450円 (税込1,595円)
- 上カルビ 三角バラ 1,450円 (税込1,595円)
- ★上ハラミ マケ・サガリ 1,270円 (税込1,397円)
- ★ネギ塩タン (赤肉産) 1,720円 (税込1,892円)
- ネギ塩焼しやぶ 肩バラ (旧ネギ塩バラ) 910円 (税込1,001円)
- ロース らんいち 910円 (税込1,001円)
- カルビ 三角・友バラ 910円 (税込1,001円)
- 焼野菜 450円 (税込495円)
- ソーセージ(5本) 400円 (税込440円)
- ★イカ 550円 (税込605円)
★オーダーカット承ります。くわしくはスタッフまで。

 印の付いた商品は辛口もできます。各種塩味もできますのでお申し付け下さい。



ネギ塩タン

ネギ塩焼しやぶ (旧ネギ塩バラ)



ネギ塩タン さっと蒸ったお肉で生の刻み葱を巻き、レモンを持ってお召し上がりください。

- 🔥 上ミノ (豪州産) 830円 (税込913円)
- 上レバー (近江牛) 700円 (税込770円)
- 🔥 ウルテ 気管部分の軟骨 700円 (税込770円)
- 天肉 (近江牛) 700円 (税込770円)
- 🔥 テッチャン (近江牛) 700円 (税込770円)
- 🔥 ホルモン (近江牛) 630円 (税込693円)
- 🔥 ギアラ アカセン(近江牛) 500円 (税込550円)
- 🔥 レバー (近江牛) 590円 (税込649円)
- 塩ハート (近江牛) 630円 (税込693円)
- 🔥 センマイ (近江牛) 500円 (税込550円)
- 🔥 スジ 三角バラ 550円 (税込605円)
- 🔥 ホルモン盛り合せ 750円 (税込825円)

スープ

— soup —

 印のついた商品は10~15分かかります。

- ① 牛スジチゲ 900円 (税込990円)
- ① 豆腐チゲ 900円 (税込990円)
- ③ テールスープ ※小骨に十分お気を付け下さい。 840円 (税込924円)
- 🔥 カルビスープ 700円 (税込770円)
- 玉子スープ 400円 (税込440円)
- ワカメスープ 400円 (税込440円)
- もやしスープ 400円 (税込440円)



近江牛テールを使い牛スジやニンニクと4時間かけてじっくり煮込んだテールスープ 840円 (税込924円)



サラダ

— salad —

- 韓国風サラダ 550円 (税込605円)
- 野菜サラダ 500円 (税込550円)
- チンジャ(サニーレタス) 400円 (税込440円)

◀ 海藻サラダとサニーレタスを自家製ピリ辛ドレッシングで和えた 韓国風サラダ 550円 (税込605円)

お食事

— oshokujii —

- ① テールクッパ ※小骨に十分お気を付け下さい。 990円 (税込1,089円)
- ① 石焼ピビンバ 900円 (税込990円)
- ユッケピビンバ(加熱用) 900円 (税込990円)
- 🔥 カルビクッパ 850円 (税込935円)
- 冷メン 850円 (税込935円)
- 冷メン-half 600円 (税込660円)
- ピビンバ 650円 (税込715円)
- キムチクッパ 650円 (税込715円)
- トック 650円 (税込715円)
- ライス 260円 (税込286円)

2時間かけてじっくり煮込んだ黒毛和牛と杉江農場産のごたわり近江米を使った。

カルビクッパ 850円 (辛口も出来ます) (税込935円) ▼

