

東京限定・期間限定メニュー『飲めるロース』 都内3店舗でレギュラーメニュー化決定！

リブロース・サーロインロースを贅沢に使用し、 卵黄＋メレンゲに“どっぴり”浸す 新感覚焼肉

【2026年3月17日～ 都内3店舗（銀座店／赤坂店／神楽坂店）にて正式提供】

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、東京限定で販売し、高い支持をいただいていた期間限定メニュー「飲めるロース」を、この度、都内3店舗でレギュラーメニューとして正式に導入いたします。

【本リリースの主な内容】

- ・「飲めるロース」-東京でレギュラーメニュー化へ
- ・京都発の名物「ミルフィーユロース」に続く
次の一手として、東京発の新名物メニューへ
- ・商品特徴はリブロース・サーロインロース
&天壇もみだれ & 卵黄&メレンゲ



●「飲めるロース」- 東京でレギュラーメニュー化へ

「飲めるロース」は、東京のメニュー開発チームがインフルエンサーとコラボして完成したスピンオフメニューで、リブロース・サーロインロースを薄くカットし、天壇自家製の濃厚醤油ベースもみだれをたっぷり絡めて焼き上げ、仕上げに卵黄とメレンゲへ“どっぴり”浸してお召し上がりいただく、贅沢な逸品。

“口に入れた瞬間に消えるようなとろける食感”から、「飲める焼肉」と称され、2025年10月の発売開始時より多くのお客様にご支持をいただき、この度レギュラー化が決定しました。

●京都発の名物「ミルフィーユロース」に続く次の一手として、東京発の新名物メニューへ

天壇では長年、看板メニュー「ミルフィーユロース」（リブロインの極薄スライスを重ねた唯一無二の食感）が多くのお客様から愛されてきました。その次の一手として誕生した「飲めるロース」は、東京3店舗（銀座・赤坂・神楽坂）にて先行販売を実施し、連日注文が相次ぐ人気商品に成長。

“これを食べるために来店する”という声も多く寄せられ、このたび満を持してレギュラーメニューへの昇格となりました。東京発の天壇の新名物メニューとして育てていきたいと考えます。

●【商品特徴】リブロース・サーロインロース × 天壇もみだれ × 卵黄&メレンゲ

- ・「リブロース・サーロインロース」を贅沢に使用

一般的に「ロース」と言えば肩ロースなど比較的赤身の強い部位を提供する事が多いですが、天壇ではリブロ

イン・サーロインといった背中側の高級部位だけを「ロース」として提供しています。「飲めるロース」は、旨み豊かなリブロースをメインに、サーロインの上質なコクも合わせ、80gのロースを使用。柔らかな食感と濃厚な肉の味わいをお楽しみいただけます。

・味の決め手は「天壇自家製 濃厚もみだれ」

自慢の醤油ベースだれを絡めて焼くことで、ロースの旨味が引き立ち、香ばしさとコクが際立ちます。

焼き加減は レア～ミディアム が特におすすめ。

・卵黄+メレンゲに“どっぷり” 浸す新感覚

ふわふわのメレンゲと濃厚な卵黄がロースを包み、“飲める”ほど滑らかな食感へ。

焼肉の新しい楽しみ方として話題を呼んでいます。

■商品概要

商品名：飲めるロース

価格：2,400円（税込）

販売開始：2026年3月17日～

主な提供店舗：銀座店／赤坂店／神楽坂店

【焼肉の名門 天壇のご紹介】

【創業】1965年1月 2025年創業60周年をむかえました

【特徴】創業地は京都の祇園。食肉文化の発展している京都で、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「つけたれ」は、牛骨スープをベースとした黄金色に透き通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。

【店舗一覧 天壇グループ 全12店舗】

1) 「焼肉の名門 天壇」 9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】 [東京]

草津店 銀座店/赤坂店/神楽坂店

2) 「焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ」 1店舗

【京都】竹田店

3) 「京都焼肉 天壇 1965」 2店舗

【東京】丸の内店/仙川店

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



ご取材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：新井・春日

TEL：075-531-1120(直通) MAIL:pr@k-kosho.co.jp