

本物の焼肉を、味わい尽くす贅沢。

お肉のおいしさはもちろん、前菜やご飯、麺類、デザートまでこだわるトラジの焼肉。
その真髄は、コース料理でこそ味わえます。

10000YEN COURSE

お一人様 PER PERSON 10000円

前菜 APPETIZER

牛タンシチュー
BEEF TONGUE STEW

本日のフェ 2 種
TODAY'S HEU

ナムルサラダ
"NAMUL" SALAD

一品 A LA CARTE

和牛ユッケ
WAGYU YUKKE

焼物 MAIN DISH

[特選] PRIME BEEF

特カルビ
WAGYU SIRLOIN

特ハラミ
EXTRA PRIME HARAMI

[付合せ] WITH MEAT

キムチ盛合せ
ASSORTED KIMCHI

[盛合せ] ASSORTMENT

トラジの“生”タン塩-厚切り-
THICK-CUT TORAJI BEEF TONGUE

ロブスター
LOBSTER

黒毛和牛特上カルビ
EXTRA PRIME KALBI

特選ロース
EXTRA PRIME LOIN

お食事 MEAL

名物冷麺
KOREAN COLD NOODLES SOUP

本日の焼肉寿司
TODAY'S BEEF SUSHI

デザート DESSERT

デザート盛合せ
ASSORTED DESSERT

コーヒー
COFFEE

8000YEN COURSE

お一人様 PER PERSON 8000円

前菜 APPETIZER

牛タンシチュー
BEEF TONGUE STEW

本日のフェ 2 種
TODAY'S HEU

ナムルサラダ
"NAMUL" SALAD

一品 A LA CARTE

和牛ユッケ
WAGYU YUKKE

焼物 MAIN DISH

[特選] PRIME BEEF

特カルビ
WAGYU SIRLOIN

特ハラミ
EXTRA PRIME HARAMI

[付合せ] WITH MEAT

キムチ盛合せ
ASSORTED KIMCHI

[盛合せ] ASSORTMENT

トラジの“生”タン塩-Tカット-
TORAJI BEEF TONGUE

大海老焼き
PRAWN

黒毛和牛上カルビ
EXTRA PRIME KALBI

上ヒレ
PRIME FILLET

お食事 MEAL

名物冷麺
KOREAN COLD NOODLES SOUP

本日の焼肉寿司
TODAY'S BEEF SUSHI

デザート DESSERT

デザート盛合せ
ASSORTED DESSERT

コーヒー
COFFEE

6000YEN COURSE

お一人様 PER PERSON 6000円

前菜 APPETIZER

牛タンシチュー
BEEF TONGUE STEW

本日のフェ 2 種
TODAY'S HEU

ナムルサラダ
"NAMUL" SALAD

焼物 MAIN DISH

[特選] PRIME BEEF

特カルビ
WAGYU SIRLOIN

大海老焼き
PRAWN

[付合せ] WITH MEAT

キムチ盛合せ
ASSORTED KIMCHI

[盛合せ] ASSORTMENT

トラジの“生”タン塩-Tカット-
TORAJI BEEF TONGUE

黒毛和牛“生”カルビ
KALBI

ハラミ
HARAMI

お食事 MEAL

名物冷麺
KOREAN COLD NOODLES SOUP

本日の焼肉寿司
TODAY'S BEEF SUSHI

デザート DESSERT

生フルーツゼリー
FRUIT JELLY



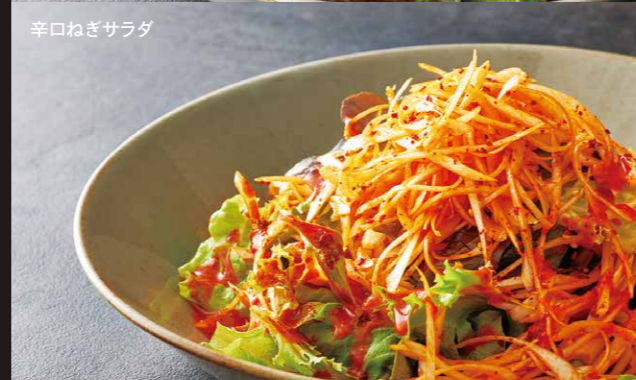
写真はイメージです。Photos are for illustrative purposes only.

野菜から始める焼肉。

トラジは「医食同源」を信条に、健康を考えたお食事を提供しています。野菜から食べる「ベジタブル・ファースト」で、からだへの優しさも追求した焼肉をお楽しみください。

サラダ SALAD

- T 4代目トラジサラダ 900
TORAJI SALAD
- ゴマサラダ 800
SESAME SALAD
- 国産ワカメと韓国のりのサラダ 800
SEAWEED SALAD
- j 辛口ねぎサラダ 800
SPICY WELSH ONION SALAD
- T 彩りサンチュ 900
LEAF LETTUCE FOR BEEF WRAPPING



おすすめメニュー Recommended menu

j 唐辛子を使用しています。詳しくはスタッフまでお尋ねください。
 Contains hot chilli pepper. Please ask our staff for more details.

限定 数に限りがあります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。
 Limited menu. Please ask our staff for more details.

漬物 KIMCHI

- トラジ(桔梗)の根のキムチ。一味違う独特の苦みと辛み。
- T トラジキムチ 750
TORAJI KIMCHI
 - T キムチ5種盛 1000
ASSORTED KIMCHI
 - 白菜キムチ 550
KIMCHI
 - j カクテキ 550
WHITE RADISH KIMCHI
 - オイキムチ 550
CUCUMBER KIMCHI
 - j 季節のキムチ 550
SEASONAL KIMCHI
 - ナムル4種盛 800
ASSORTED KOREAN "NAMUL" SEASONED VEGETABLE



おつまみ A LA CARTE

- トラジの流儀は30LINE。
- T 元祖きゅうり1本 400
WHOLE TORAJI CUCUMBER
 - j 韓国風ピリ辛冷やっこ 580
KOREAN SPICY TOFU
 - 韓国焼き海苔 500
KOREAN TOASTED SEAWEED
 - T 海鮮チジミ 1280
SEAFOOD "CHIJIIMI"
 - j チャンジャクリームチーズ 700
"CHAMJA" SPICY COD GUTS WITH CREAM CHEESE
 - 青森県産にんにく焼き 700
DEEP FRIED GARLIC
 - サーロイン握り 2貫 1280
SIRLOIN SUSHI
 - ハラミ握り 2貫 880
"HARAMI" OUTSIDE SKIRT SUSHI
 - T ホルモン刺盛 1200
MIXED TRIPE SASHIMI
 - センマイ刺 1000



分厚い“生”タンを、噛みしめる幸せ。



トラジの代名詞ともいえる「トラジの“生”タン塩」。
鮮度にこだわり、冷凍ものは一切使用せず、1枚1枚お店で手切りしております。
4割3分まで磨き、上質な部分のみを大胆に8mmでカット。「厚切り」はなんと16mm。
「生」だからこそ味わえる噛んだ瞬間のサクッとした歯切れの良さと、肉汁が溢れ出すジューシーさを
存分にお楽しみください。

トラジの“生”タン塩 - 厚切り -

T トラジの“生”タン塩 TORAJI BEEF TONGUE

Tカット (8mm/4枚) 1700
TORAJI - CUT

厚切り (16mm/4枚) 3400
THICK-CUT

Tカットと厚切り両方お楽しみ頂けます。
2種盛り 2550
ASSORTED TORAJI BEEF TONGUE

タン塩の絶品パートナー。ネギバカの黄金比率は8:1。
T 元祖ネギバカ 480
SEASONED WELSH ONION



名物“生”タン塩



元祖ネギバカ

特選 PRIME BEEF

トラジの目利きが厳選した数量限定の希少部位。
ダイナミックな厚切りでどうぞ。

T トップサーロイン (200g) TOP SIRLOIN	6200
特選ハラミ (200g) EXTRA PRIME HARAMI	限定 4000
特選ロース (200g) EXTRA PRIME LOIN	3800
上フィレ (100g) PRIME FILET	2800
シャトーブリアン (120g) CHATEAUBRIAND	限定 6500
ハネシタ (120g) CHUCK FLAP TAIL	3800
特選みすじ (120g) OYSTER BLADE	3200



トップサーロイン (200g)

盛り合せ ASSORTMENT

T スペシャルトラジ盛 SPECIAL TORAJI ASSORTMENT	6000
トラジ盛 TORAJI ASSORTMENT	5000
ホルモン盛 ASSORTMENT OF VARIETY MEAT	3点盛 1350 5点盛 1850
海の幸盛 ASSORTMENT OF SEAFOODS	4500
T 究極盛 ASSORTMENT OF PRIME BEEF	7500

盛り合せの内容はスタッフまでお尋ねください。
Please ask our staff for more details.

写真はイメージです。Photos are for illustrative purposes only.

タンと泡のマリアージュ

酸味のあるシャンパンやスパークリングワインはタン塩にぴったり。
ぜひ、レモンなしでもお試しください。炭酸が後味も爽やかにしてくれます。

コドーニュ・クラシコ・ブリュット Codorniu Clasico Brut	4800	ハーフ
モエ・エ・シャンドン・モエ・アンペリアル Moet & Chandon Moet Impeial	12000	7000
モエ・エ・シャンドン・ロゼ・アンペリアル Moet & Chandon Rose Impeial	14000	8000
ドン・ペリニオン Dom Perignon	33000	



究極盛 (イメージ)



ダイヤモンドcutカルビ

赤肉 SPECIALITY OF TORAJI

お肉を最もおいしい状態で味わえる、こだわりの逸品。
愛されつづける味わいは、厚切りと鮮度がいのち。

T トラジのヒレ焼き (1枚)	1100
TORAJI FILET	
ヒレぶつ	限定 1100
CHOPPED TORAJI FILET	
黒毛和牛“生”カルビ	1700
"KALBI" BONELESS RIBS	
黒毛和牛上カルビ	2550
PRIME KALBI	
黒毛和牛特上カルビ	3550
EXTRA PRIME KALBI	
T 中落ちカルビ	1600
SPARE CUTS KALBI BETWEEN RIBS	
ハラミ	1600
"HARAMI" OUTSIDE SKIRT	
上ハラミ	2100
PRIME HARAMI	
ツラミ	1000
"TSURAMI" CHEEK	

限定 ダイヤモンドcut DIAMOND CUT

ダイヤモンドcutカルビ	2100
"DIAMOND-CUT" KALBI	
ダイヤモンドcutハラミ	2100
"DIAMOND-CUT" HARAMI	
ダイヤモンドcutロース (もも肉)	2100
"DIAMOND-CUT" ROAST	

ホルモン HORUMON

ホルモン (大腸)	1000
"HORUMON" LARGE INTESTINE	
コブチャン (小腸)	900
"KOPUCHANG" SMALL INTESTINE	
上ミノ (第1胃袋)	1100
"MINO" BLANKET TRIPE	
上レバ (肝臓)	900
LIVER	
牛心 (心臓)	900
"GYUSHIN" HEART	

写真はイメージです。Photos are for illustrative purposes only.

中落ちカルビ (黒みそだれ)

豚 PORK

サムギョプサルセット	1600
PORK KALBI/RIB & WRAPPING SET	
国産豚カルビ	1250
PORK KALBI	
トントロわさび	1250
TORO PORK/PORK NECK	

海鮮 SEAFOOD

T ロブスター	1尾 2000
LOBSTER	
大海老塩焼き	1800
PRAWN	
ホタテ焼き	1200
SCALLOP	
小アワビ	1800
ABALONE	

野菜 VEGETABLE

エリンギ焼き	700
ERINGI MUSHROOM	
しいたけ焼き	800
SHIITAKE MUSHROOM	
T 温野菜焼き ~バーニャカウダディップ添え~	900
ASSORTED STEAMED VEGETABLE -WITH ORIGINAL DIP-	



ロブスター



温野菜焼き ~バーニャカウダディップ添え~
*季節によって内容が異なります。

好みで選べる、トラジのたれ

肉のもみだれは、保存料を一切使わないこだわり。塩、たれ、黒みそからお選びいただけます。
さらに卵黄やガーリックバターを添えて、一味違うおいしさも楽しめます。

塩焼き SPECIAL SALT
素材の旨みを爽やかに楽しむなら。
おすすめ: 名物ヒレカク、ツラミ、上ミノ

ガーリックバター GARLIC BUTTER **+200円**
食欲そそる香ばしさ。
おすすめ: 名物ヒレカク

たれ焼き ORIGINAL SAUCE
野菜もご飯もすすむコク旨仕上げ。
おすすめ: 黒毛和牛“生”カルビ、ハラミ、ホルモン

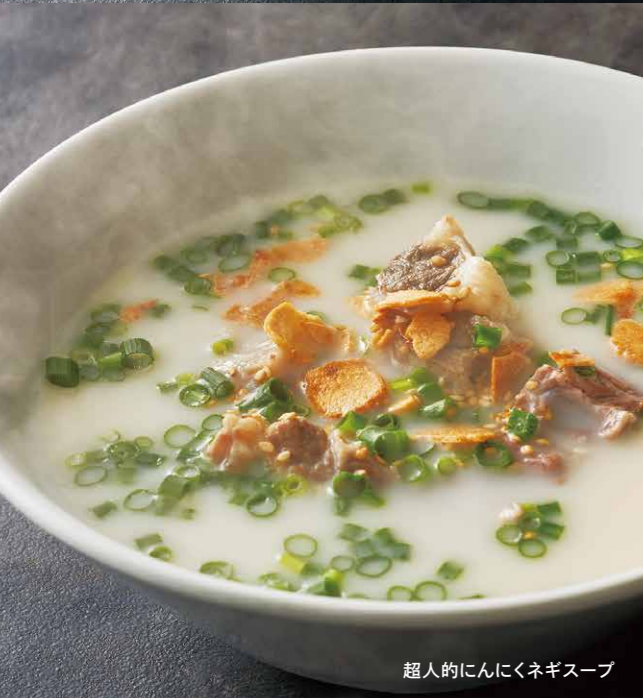
卵の黄身 YOLK (FOR BLACK MISO SAUCE) **+100円**
黒みそとご一緒に。
おすすめ: 中落ちカルビ、コブチャン

黒みそ BLACK MISO SAUCE
熟成の深みを濃厚に味わうなら。
おすすめ: 中落ちカルビ、コブチャン





名物ユッケジャン麺



超人的にんにくネギスープ



石鍋海鮮チゲ

麺 NOODLES

- 名物ユッケジャン麺** 1100
TORAJI HOT AND SPICY "YUKKEJANG" NOODLES SOUP
- 名物冷麺** 1100
KOREAN COLD NOODLES SOUP
- 小冷麺** 900
SMALL KOREAN COLD NOODLES SOUP
- ピビン麺** 1100
COLD SPICY BIBIM NOODLES

小サイズは-200円で承ります。 -200yen for small size.

スープ SOUP

- コムタンスープ** 1200
OX TAIL SOUP
- ユッケジャンスープ** 1000
SPICY MINCED BEEF SOUP
- カルビスープ** 1000
KALBI SOUP
- 超人的にんにくネギスープ** 800
SPECIAL GARLIC AND WELSH ONION SOUP
- 玉子スープ** 700
EGG SOUP
- ワカメスープ** 700
SEAWEED SOUP

小サイズは-200円で承ります。 -200yen for small size.

石鍋 STONE POT

- 石鍋海鮮チゲ** 3000
KOREAN SPICY "SEAFOODS CHIGE" SOUP
- 石鍋とうふチゲ** 1000
KOREAN SPICY "TOFU CHIGE" SOUP
- 石鍋牛テール粥** 1200
OX TAIL PORRIDGE

写真はイメージです。Photos are for illustrative purposes only.

ご飯 MEAL

- 黒毛和牛“究極丼”** 3000
PRIME "WAGYU" BEEF RICE BOWL
- クッパ** 800
"KUPPA" RICE SOUP
- 超人的にんにくネギクッパ** 900
SPECIAL GARLIC AND WELSH ONION RICE SOUP
- ユッケジャンクッパ** 1100
SPICY MINCED BEEF RICE SOUP
- カルビクッパ** 1200
SPICY KALBI RICE SOUP
- コムタンクッパ** 1300
OX TAIL RICE SOUP
- 目玉焼きのせピビンパ** 1000
"BIBIMBAP" RICE BOWL WITH FRIED EGGS
- 石焼ピビンパ** 1650
"ISHIYAKI BIBIMBAP" STONE POT FRIED RICE BOWL
- ネギ玉ライス** 600
RICE WITH CHOPPED WELSH ONION AND EGG
- チャンジャおにぎり(2個)** 600
"CHAMJA" SPICY COD GUTS RICE BALLS
- ライス** 350
RICE



黒毛和牛“究極丼”

デザート DESSERT

- 元祖トラジの杏仁豆腐** 700
ALMOND PUDDING
- きな粉バニラアイス** 700
SOYBEAN FLOUR AND VANILLA ICE CREAM
- スウィートポテトのバニラアイス添え** 800
SWEET POTATO CAKE AND VANILLA ICE CREAM
- フォンダンショコラ** 800
CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM
- 生フルーツゼリー** **限定** 700
FRUIT JELLY
- セットコーヒー** +300
COFFEE + DESSERT



元祖トラジの杏仁豆腐