

COURSE MENU

20年ぶんの感謝と20年めの情熱を込めて。創業20周年記念スペシャルメニュー。

20周年アニバーサリーコース  お一人様 **7000円**
(PER PERSON)

20th ANNIVERSARY COURSE

前菜 APPTIZER

キムチ盛合せ
ASSORTED KIMCHI

ナムル盛合せ
ASSORTED KOREAN "NAMUL"
SEASONED VEGETABLES

3代目トラジサラダ
TORAJI SALAD

焼物 MAIN DISH

【特選】PRIME BEEF

特カルビ、特ハラミ
CHUCK OF SIRLOIN, EXTRA PRIME HARAMI

【海鮮】SEAFOOD

タラバ蟹、小アワビ
RED KING CRAB, ABALONE

【名物】SPECIALTY OF TORAJI

名物“生”タン塩+元祖ネギバカ
TORAJI'S BEEF TONGUE+SEASONED WELSH ONION

名物ヒレカク+ガーリックチップ
"HIREKAKU" TORAJI'S FILET+GARLIC CHIPS

黒毛和牛“生”カルビ+キムチライス
"KALBI" BONELESS RIBS+KIMCHI RICE

黒みそ中落ちカルビ+卵の黄身
SPARE CUTS KALBI BETWEEN RIBS+YOLK

【箸休め】SIDE DISH

元祖きゅうり、薬膳トラジキムチ
TORAJI'S CUCUMBER, TORAJI KIMCHI

【内肉】HORUMON

ホルモン4種盛(塩2種、たれ2種)
ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

お食事 MEAL

石焼ピビンパ or 冷麺
STONE POT FRIED RICE BOWL
or KOREAN COLD NOODLE SOUP

デザート DESSERT

本日のデザート
TODAY'S DESSERT

コーヒー
COFFEE

ハヌルコース  お一人様 **6000円**
(PER PERSON)

HANURU COURSE

前菜 APPTIZER

本日のオードブル
TODAY'S HORS D'OEUVRE

キムチ盛合せ
ASSORTED KIMUCHI

ナムル盛合せ
ASSORTED KOREAN "NAMUL"
SEASONED VEGETABLES

本日のサラダ
SALAD

焼物 MAIN DISH

【塩】SALT

名物“生”タン塩
TORAJI'S BEEF TONGUE

イベリコ上トントロ
IBERIKO TORO PORK

海老
PRAWN

【箸休め】SIDE DISH

スティック野菜盛込み
VEGETABLE STICKS

【たれ】ORIGINAL SAUCE

黒毛和牛“生”カルビ、
ハラミ、名物ヒレカク
"KALBI" BONELESS RIBS,
"HARAMI" OUTSIDE SKIRT,
"HIREKAKU" TORAJI'S FILET

中落ちカルビ
SPARE CUTS KALBI BETWEEN RIBS

【内肉】HORUMON

ホルモン2種盛り
ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

お食事 MEAL

クッパ or 冷麺
"KUPPA" RICE SOUP
or KOREAN COLD NOODLE SOUP

デザート DESSERT

本日のデザート
TODAY'S DESSERT

パランコース  お一人様 **8000円**
(PER PERSON)

PARAM COURSE

前菜 APPTIZER

本日のオードブル
TODAY'S HORS D'OEUVRE/REALAD

サーロイン炙り握り
BEEF SUSHI

キムチ盛合せ
ASSORTED KIMUCHI

ナムル盛合せ
ASSORTED KOREAN "NAMUL"
SEASONED VEGETABLES

本日のサラダ
SALAD

焼物 MAIN DISH

【塩】SALT

名物“生”上タン塩
TORAJI'S PRIME BEEF TONGUE

イベリコ上トントロ
IBERIKO TORO PORK

車海老
KURUMA PRAWN

【箸休め】SIDE DISH

スティック野菜盛込み
VEGETABLE STICKS

【たれ】ORIGINAL SAUCE

上カルビ、上ハラミ
PREMIUM "KALBI", BONELESS RIBS,
和牛フィレ、上ロース
PREMIUM "HARAMI" OUTSIDE SKIRT,
PREMIUM ROAST

お食事 MEAL

クッパ or 冷麺
"KUPPA" RICE SOUP
or KOREAN COLD NOODLE SOUP

デザート DESSERT

本日のデザート
TODAY'S DESSERT

コーヒー
COFFEE

ピョルコース  お一人様 **10000円**
(PER PERSON)

PYORU COURSE

前菜 APPTIZER

本日のオードブル
TODAY'S HORS D'OEUVRE/REALAD

サーロイン炙り握り
BEEF SUSHI

キムチ盛合せ
ASSORTED KIMUCHI

ナムル盛合せ
ASSORTED KOREAN "NAMUL"
SEASONED VEGETABLES

本日のサラダ
SALAD

焼物 MAIN DISH

【塩】SALT

特選“生”タン塩
TORAJI'S PRIME BEEF TONGUE

車海老
KURUMA PRAWN

タラバ蟹
TARABA CRAB

【箸休め】SIDE DISH

スティック野菜盛込み
VEGETABLE STICKS

【特選】PRIME BEEF

本日の特選素材3種盛り
ASSORTMENT OF PRIME BEEF

お食事 MEAL

石焼ピビンパ or 冷麺
STONE POT FRIED BOWL
or KOREAN COLD NOODLE SOUP

デザート DESSERT

本日のデザート盛合せ
TODAY'S DESSERT ASSORTMENT

コーヒー
COFFEE

【アレルギー表示】

 卵  牛乳  小麦  蕎麦  落花生  海老  蟹を含んでいることを表します。

*当店が提供するすべてのたれ類、ドレッシング類及び各種メニューの味付けに使用する醤油には原材料として「小麦」が使われております。

 は辛さの目安です。詳しくはスタッフまでお尋ねください。写真は2名様イメージです。

ALLERGEN INFORMATION  egg  milk  wheat  buck wheat  peanuts  shrimp/prawn  crab, marked with these symbols contain allergens.
Soy sauce contains "wheat" is used as seasoning for all our tare-sauces, dressings and other dishes on the menu.

 shows the measurement of the pungency. Dishes in the photos are for two. And they are for illustrative purpose only. Please ask our staff for more details.

※表示金額には消費税が含まれております。※ご飲食代金より 10% サービス料が加算されます。

※Displayed prices include consumption tax. ※10% service charge will be added to your check.

特選 PRIME BEEF 目利きが厳選した良質なお肉を提供。数量限定の希少部位を
元祖トラジのダイナミックな厚切りでどうぞ。

- トップサーロイン

TOP SIRLOIN (200g)

6200円
- 特選ハラミ

EXTRA PRIME HARAMI (200g)

4000円
- 20周年記念 幻のメニューを限定復刻

【限定】トロタン塩 (1枚)

1200円

20th ANNIVERSARY LIMITED BEEF TONGUE
- 特選ロース

EXTRA PRIME ROAST (200g)

3800円
- 上フィレ

PRIME FILET (100g)

2800円
- シャトーブリアン

CHATEAUBRIAND (120g)

6500円
- ハネシタ

"HANESHITA" CHUCK FLAP TAIL (120g)

3800円
- 特選みすじ

"MISUJI" OYSTER BLADE (120g)

3200円
- 究極盛

ASSORTMENT OF PRIME BEEF

3点盛り6500円

4点盛り7500円 / 5点盛り8500円



究極盛/5点盛り

野菜からはじめる焼肉 VEGETABLE FIRST

体にやさしい順番は「野菜」「肉や魚介」「ご飯や麺」。お肉と同量の野菜を摂ることも大切に。鮮やかな色、味、香りを楽しんで。

サラダ SALAD

- 3代目トラジサラダ

20周年記念 新アボカドドレッシングでご賞味ください。

3代目トラジサラダ

900円

お一人様サイズ / みんなでサイズ

500円 / 1100円

TORAJI SALAD
- 葉野菜ときゅうりをゴマ風味で。

ゴマサラダ

800円

SESAME SALAD
- 国産ワカメと韓国海苔のサラダ

800円

SEAWEED SALAD
- 辛口ねぎサラダ

SPICY WELSH ONION SALAD

800円
- 多彩な葉野菜と自家製みそのセット。

彩りサンチュ

900円

LEAF LETTUCE FOR BEEF WRAPPING



キムチ5種盛



ナムル4種盛



薬膳トラジキムチ

漬物 KIMCHI

- 辛 キムチ5種盛

ASSORTED KIMCHI

1000円
- 辛 白菜キムチ

KIMCHI

550円
- やさしい辛みが心地よい。

角切り大根のキムチ。

辛 カクテキ

WHITE RADISH KIMCHI

550円
- シャキシャキとした食感。

きゅうりのキムチ。

オイキムチ

CUCUMBER KIMCHI

550円
- 四季の恵みを漬け込んで。

(内容はお尋ねください)

辛 季節のキムチ

SEASONAL KIMCHI

550円
- トラジ(桔梗)の根のキムチ。

一味違う独特の苦みと辛み。

辛 薬膳トラジキムチ

TORAJI KIMCHI

750円
- ナムル4種盛

ASSORTED KOREAN "NAMUL"

SEASONED VEGETABLES

800円

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

おつまみ A LA CARTE

焼肉をもっと盛り上げるトラジ自慢のアラカルト。
お酒のお供や箸休めに、テーブルを飾る名脇役。

- 辛 韓国風ピリ辛冷やっこ

KOREAN SPICY TOFU

580円
- トラジの流儀は30LINE。

元祖きゅうり1本

400円

WHOLE CUCUMBER
- タン塩の絶品パートナー。ネギバカの黄金比率は8:1。

元祖ネギバカ

480円

SEASONED WELSH ONION
- 韓国焼き海苔

KOREAN TOASTED SEAWEED

500円
- とんそく

TORAJI'S STYLE OF COLD PIG'S TROTTERS

480円



【新】茎ワカメチャプチェ



青森県産にんにく焼き



チャンジャクリームチーズ

握り・刺身 NIGIRI/SASHIMI

奥ゆかしく深みある肉の旨みを味わい尽くしてほしいから。
本流から創作まで、他では出合えぬ味ばかり。



握り3種盛り

- 20周年記念 ほぐした牛テールのコクがジュワっと。

【新】牛テール軍艦

BRAISED OX TAIL GUNKAN SUSHI ROLL

880円
- 両面をあぶってご提供しております。

サーロイン炙り握り 2貫

1280円

SIRLOIN SUSHI
- 両面をあぶってご提供しております。

ハラミ炙り握り 2貫

880円

"HARAMI" BEEF HANGING-TENDER SUSHI
- 20周年記念 サーロイン/ハラミ炙り握り/牛テール軍艦

握り3種盛り

1580円

TORAJI'S BEEF SUSHI ASSORTMENT

- 辛 ホルモン刺盛

MIXED TRIPE SASHIMI

1200円
- センマイ刺

"SENMAI" LEAD TRIPE SASHIMI

1000円



名物 SPECIALTY OF TORAJI

お肉を最もおいしい状態で食してほしい一心から生まれた、トラジこだわりの名物。
愛されつづける特別な味わいは、ほかにはない厚切りと鮮度がいのち。



名物“生”タン塩



新名物ヒレロース



ダイヤモンドcutカルビ

名物“生”タン塩1650円
TORAJI'S BEEF TONGUE

名物“生”上タン塩2400円
TORAJI'S PRIME BEEF TONGUE

厚切り“生”上タン塩3100円
“THICK-CUT” PRIME BEEF TONGUE

赤タン塩1000円
RED BEEF TONGUE

黒毛和牛“生”カルビ1650円
“KALBI” BONELESS RIBS

名物ヒレカク1550円
“HIREKAKU” TORAJI'S FILET

20周年記念
【新】名物ヒレロース1550円
NEW TORAJI'S FILET

＋ガーリックバター200円
GARLIC BUTTER

【限定】ダイヤモンドcutタン2100円
“DIAMOND-CUT” TONGUE

【限定】ダイヤモンドcutカルビ2100円
“DIAMOND-CUT” KALBI

【限定】ダイヤモンドcutハラミ2100円
“DIAMOND-CUT” HARAMI

特選 PRIME BEEF

目利きが厳選した良質なお肉を提供。数量限定の希少部位を
元祖トラジのダイナミックな厚切りでどうぞ。



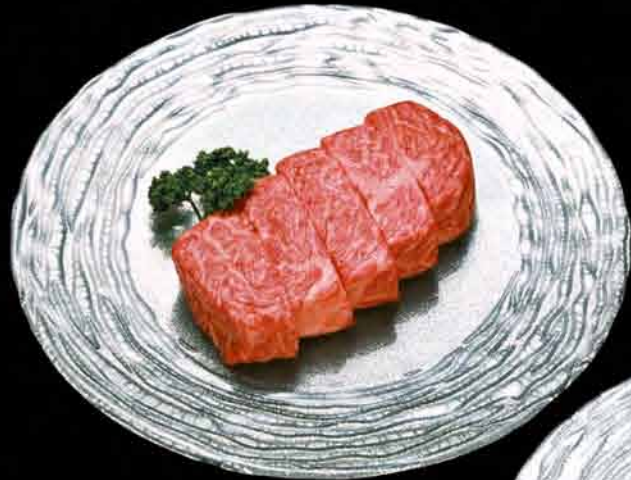
トップサーロイン

トップサーロイン6200円
TOP SIRLOIN (200g)

特選ハラミ4000円
EXTRA PRIME HARAMI (200g)

20周年記念 幻のメニューを限定復刻
【限定】トロタン塩 (1枚)1200円
20th ANNIVERSARY LIMITED BEEF TONGUE

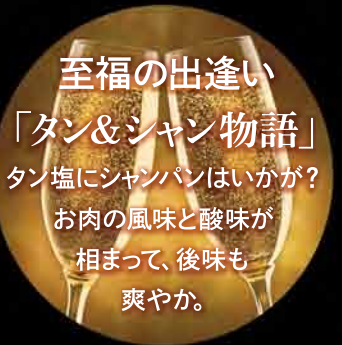
特選ロース3800円
EXTRA PRIME ROAST (200g)



トップサーロイン



特選ハラミ



至福の出会い
「タン&シャン物語」
タン塩にシャンパンはいかが？
お肉の風味と酸味が
相まって、後味も
爽やか。

得特盛 ASSORTMENT

ご家族や大人数ならシェアしやすい得特盛を。単品注文より
お値打ちに、トラジおすすめの味を一度に楽しめます。

スペシャルトラジ盛6000円/3800円

SPECIAL TORAJI ASSORTMENT
上カルビ/上ヒレ/ダイヤモンドcutハラミ/イベリコ上トントロ

20周年記念
トラジ盛 (4点、6点、8点)5000円
TORAJI ASSORTMENT

ホルモン盛3点盛り1350円/5点盛り1850円
ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

20周年記念
海の幸盛並2500円/上4500円
ASSORTMENT OF SEAFOODS

並：海老/ホタテ/イカ 上：海老/ホタテ/イカ/タラバ蟹/小アワビ

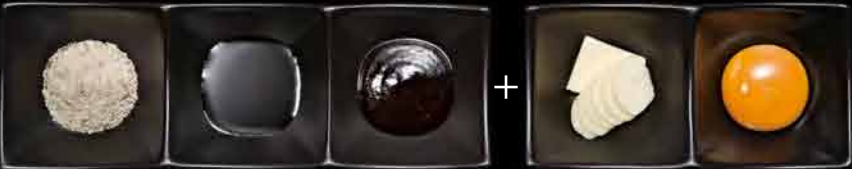
究極盛3点盛り6500円/4点盛り7500円/5点盛り8500円
ASSORTMENT OF PRIME BEEF



海の幸盛/上

3種から選べるトラジ秘伝の味わい。

TORAJI'S TRADITIONAL SAUCE



塩焼き
SPECIAL SALT
素材の旨みを
爽やかに楽しむなら。

たれ焼き
ORIGINAL SAUCE
野菜もご飯もすむ
コク旨仕上げ。

黒みそ
BLACK MISO SAUCE
熟成の深みを
濃厚に味わうなら。

ガーリックバター
GARLIC BUTTER
食欲そそる香ばしさ。
+200円

卵の黄身
YOLK (FOR BLACK MISO SAUCE)
黒みそとご一緒に。
+100円



スペシャルトラジ盛

赤身 AKAMI

焼肉の定番メニュー。ジューシーなカルビに
さっぱりとしたヒレ肉などバラエティ豊かな部位をお楽しみください。



名物ヒレカク



特上カルビ

黒毛和牛“生”カルビ1650円
“KALBI” BONELESS RIBS

上カルビ2500円
PRIME KALBI

特上カルビ3500円
EXTRA PRIME KALBI

中落ちカルビ1500円
SPARE CUTS KALBI BETWEEN RIBS

ツラミ1000円
“TSURAMI” CHEEK

ハラミ1600円
“HARAMI” OUTSIDE SKIRT

上ハラミ2100円
PRIME HARAMI



黒毛和牛“生”カルビ

名物ヒレカク1550円
“HIREKAKU” TORAJI'S FILET

20周年記念
【新】名物ヒレロース1550円
NEW TORAJI'S FILET

お肉がきわだつ野菜の名脇役。



多彩な葉野菜と自家製みそセット。

彩りサンチュ900円
LEAF LETTUCE FOR BEEF WRAPPING



タン塩の絶品パートナー。ネギバカの黄金比率は8:1。

元祖ネギバカ480円
SEASONED WELSH ONION



トラジの流儀は30LINE。

元祖きゅうり一本400円
WHOLE CUCUMBER

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



お酒のお供に焼おつまみ。



ホルモン盛

ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

3点盛り 1350円 / 5点盛り 1850円

ホルモンたれ焼き: 味噌由来の小麦成分が含まれております。

ホルモン HORUMON

トラジのホルモンはとびきりの鮮度で種類も充実。
お酒のおつまみに、お好みで辛口味もどうぞ。

- 01. ホルモン (大腸) 1000円
"HORUMON" LARGE INTESTINE
- 02. コプチャン (小腸) 800円
"KOPUCHANG" SMALL INTESTINE
- 03. 上ミノ (第1胃袋) 1100円
"MINO" BLANKET TRIPE
- 04. 上レバ (肝臓) 900円
LIVER
- 05. 牛心 (心臓) 800円
"GYUSHIN" HEART

..... 焼きおつまみ ALL 700円

旨味たっぷり外モモの希少部位。
【限定】センボン
"SENBON" OUTSIDE FLAT

その名の通りコリコリとした食感。別名「ハツモト」。

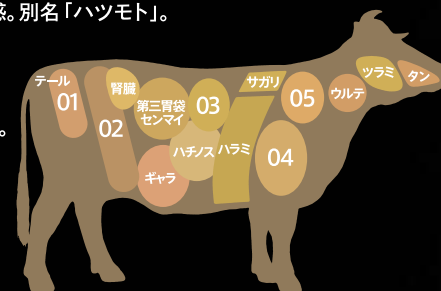
コリコリ

"KORIKORI" AORTA

ジューシーで弾力がある味わい。

コメカミ

"KOMEKAMI" TEMPLE



豚 PORK

やわらか豚カルビと包み野菜のセット。

サムギョブサルセット 1600円
PORK KALBI / RIB & WRAPPING SET

国産豚カルビ 1250円
PORK KALBI

トントロわさび 1250円
TORO PORK / PORK NECK

イベリコ上トントロ 1450円
IBERIKO TORO PORK

海鮮 SEAFOOD

海老塩焼き 1800円
PRAWN

ホタテ焼き 1000円
SCALLOP

イカ焼き 1000円
SQUID

20周年記念
タラバ蟹 (1本) 1200円
RED KING CRAB

20周年記念
小アワビ (3個) 1500円
ABALONE



サムギョブサルセット



温野菜焼き

野菜 VEGETABLE

エリンギ焼き 700円
ERINGI MUSHROOM

しいたけ焼き 800円
SHIITAKE MUSHROOM

青森県産にんにく焼き 700円
DEEP FRIED GARLIC

20周年記念
温野菜焼き〜オリジナルディップ添え〜 900円
ASSORTED STEAMED VEGETABLES -WITH ORIGINAL DIP-

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



ユッケジャン麺

スープ SOUP



食べる野菜スープ

【新】干しダラと大根のスープ

玉子スープ 700円
EGG SOUP

ワカメスープ 700円
SEAWEED SOUP

たっぷり野菜の旨みと香りが凝縮。
食べる野菜スープ 700円
VEGETABLE SOUP

トック (餅入り玉子スープ) 800円
KOREAN RICE CAKE SOUP

超人的にんにくネギスープ 800円
SPECIAL GARLIC AND WELSH ONION SOUP

20周年記念 さらにとしてコクがある滋味スープ。
【新】干しダラと大根のスープ 800円
KOREAN STYLE COD AND WHITE RADISH SOUP

.....

*小サイズは200円引きで承ります。 (-200yen for Small size)

麺 NOODLES

辛 名物ユッケジャン麺 1100円
TORAJI'S HOT AND SPICY "YUKKEJANG" NOODLE SOUP

辛 小冷麺 900円
SMALL KOREAN COLD NOODLE SOUP

辛 名物冷麺 1100円
KOREAN COLD NOODLE SOUP

辛 ピビン麺 1100円
COLD SPICY PIBIM NOODLES

*小サイズは200円引きで承ります。 (-200yen for Small size)



名物冷麺

コクのある刺激的な辛味スープ。トラジ定番のメニュー。
辛 ユッケジャンスープ 1000円
SPICY MINCED BEEF SOUP

辛 カルビスープ 1000円
KALBI SOUP

コムタンスープ 1200円
OX TAIL SOUP



コムタンスープ

ご飯 MEAL

- 厳選の国産米を丁寧に炊きあげたふっくらご飯。
- ライス 350円
RICE
- 辛 チャンジャおにぎり (2ヶ) 600円
"CHAMJA" SPICY COD GUTS RICE BALLS
- ネギ玉ライス 600円
RICE WITH CHOPPED WELSH ONION AND EGG
- 20周年記念 牛フィレステーキの贅沢丼。
- 【新】究極丼 1700円
SPECIAL TENDERLOIN STEAK RICE BOWL
- クッパ 800円
"KUPPA" RICE SOUP
- 超人的にんにくネギクッパ 900円
SPECIAL GARLIC AND WELSH ONION RICE SOUP
- 辛 ユッケジャンクッパ 1100円
SPICY MINCED BEEF RICE SOUP
- 辛 カルビクッパ 1100円
SPICY KALBI RICE SOUP
- コムタンクッパ 1300円
OX TAIL RICE SOUP
- 辛 目玉焼きのせピビンパ 1000円
"BIBIMBAP" RICE BOWL WITH FRIED EGGS
- 辛 石焼ピビンパ 1650円
"ISHIYAKI BIBIMBAP" STONE POT FRIED RICE BOWL



【新】究極丼

石鍋牛テール粥



石焼きピビンパ



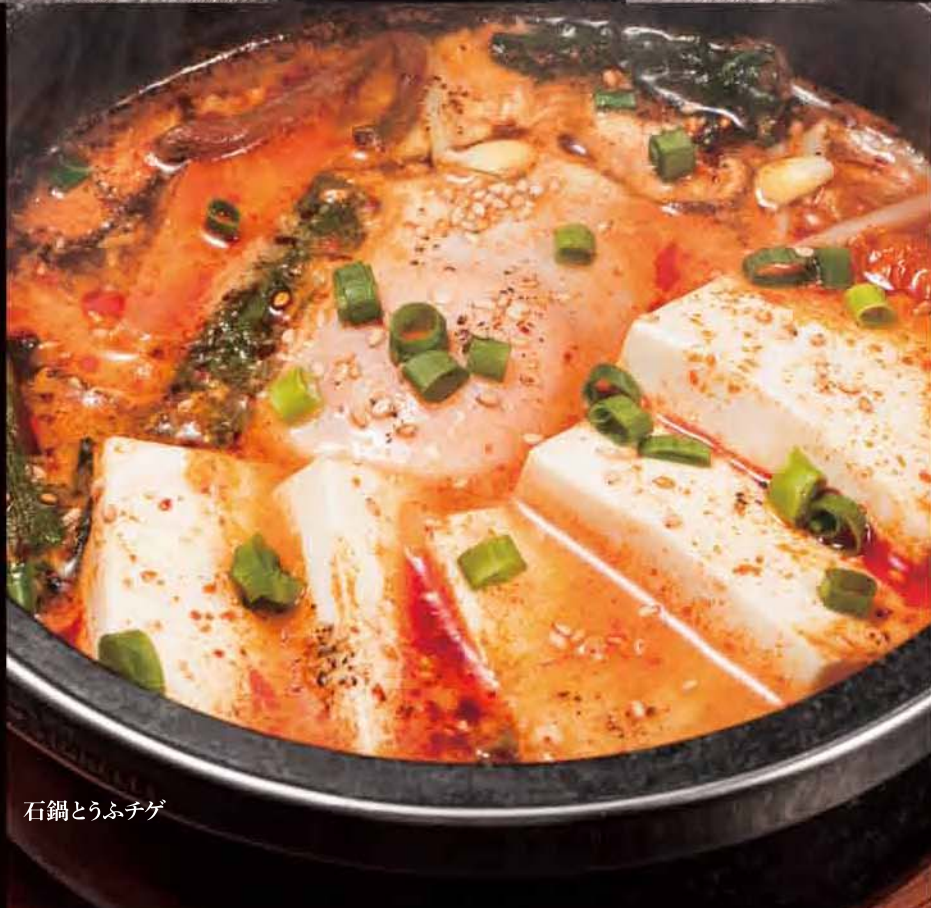
チャンジャおにぎり



石鍋 STONE POT

- 辛 石鍋とうふチゲ 1300円
KOREAN SPICY "TOFU CHIGE" SOUP
- 辛 石鍋海鮮チゲ 1500円
KOREAN SEAFOODS "CHIGE" SOUP
- 石鍋牛テール粥 1400円
OX TAIL PORRIDGE
- 石鍋サムゲタン粥 1650円
KOREAN CHICKEN PORRIDGE

石鍋とうふチゲ



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

デザート DESSERT

- トラジの杏仁豆腐 700円
ALMOND PUDDING
- 季節のジェラート 700円
GELATO OF THE SEASON
- きな粉バニラアイス 700円
SOYBEAN FLOUR AND VANILLA ICE CREAM
- 20周年記念
- 【復刻】シロップパンケーキのバニラ添え 900円
TORAJI STYLE PANCAKE WITH VANILLA ICE CREAM



【復刻】シロップパンケーキのバニラ添え

トラジの杏仁豆腐



きな粉バニラアイス



フォンダンショコラ



スウィートポテトのバニラ添え



- フォンダンショコラ 700円
CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM
- スウィートポテトのバニラ添え 700円
SWEET POTATO CAKE AND VANILLA ICE CREAM
- コーヒー 500円
COFFEE
- お好きなデザート+コーヒー +300円
COFFEE+DESSERT



コーヒー