



YAKINIKU
HORAI
TOKYO EBISU

※表示金額の単位は円となります。※表示金額には消費税が含まれております。※写真はイメージです。*DISPLAYED PRICES ARE IN JAPANESE YEN. *DISPLAYED PRICES INCLUDE CONSUMPTION TAX. *PHOTOS ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY.

焼肉トラジは焼肉屋です。

1995年、東京恵比寿で創業以来、
人を幸せにする焼肉の魔法に魅せられ、
一心不乱に焼肉道を歩んできました。

キムチ、ナムルにはじまり、タン、カルビ、ハラミ。
スープ、クッパ、冷麺、ピビンパでしめる。

焼肉を食べたい日に、

食べたい焼肉が食べられる焼肉屋。

焼肉のプロとして、

素材、味、サービス、何にも妥協せず、

トラジはこれからも

焼肉という食文化の正統を行き、

お客様に美味しさと幸せと健康をお届けします。

焼肉正統

YAKINIKU

トラジ

TOKYO EBISU

特別な日のお食事や 自分へのご褒美に

【特選素枝】 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。

特選サーロイン (ステーキカット/200g)

7000

WAGYU SIRLOIN

特選厚切りハラミ

3300

PRIME HARAMI (THICK - CUT)

特選ヒレ

3300

PRIME FILET

特選黒毛和牛トラジ盛

10000

4 KINDS OF TORAJI'S PREMIUM WAGYU BEEF ASSORTMENT

※内容はスタッフへお尋ねください。



特選厚切りハラミ



特選ヒレ



特選黒毛和牛トラジ盛



タン塩、カルビ、海鮮からお食事まで、トラジが心からオススメする逸品をコースに仕立てました。焼肉を食する正統がここにあります。

付合せ WITH MEAT		前菜 APPETIZER	
キムチ3種盛 3 KINDS OF KIMCHI	ナムル4種盛 4 KINDS OF NAMUL	極みユッケ YUKE STYLE POUND - LOW TEMPERATURE COOKING	トラジサラダ TORAJI SALAD
ニンラジヤン CHINESE CHIVE SOY SAUCE	ガリックネギバカ SEASONED WELSH ONION WITH FRIED GARLIC CHIPS	ニラジヤン CHINESE CHIVE SOY SAUCE	ネング NAENGBUK - KOREAN COLD SOUP
デザート DESSERT		お食事 MEAL	
本日のデザート TODAY'S DESSERT		焼物 MAIN DISH	
		特選厚切りハラミ PRIME HARAJI (THICK - CUT)	タン塩・厚切り・ BEEF TONGUE (THICK - CUT)
		和牛カルビ WAGYU KALBI	特選ビレ PRIME FILET
		大海老 PRAWN	ホルモン2種 2 KINDS OF HORMON
		冷麺 KOREAN COLD NOODLE SOUP	



※仕入れにより内容が異なる場合がございます。



【トラジスペシャルコース】 TORAJI SPECIAL COURSE

特選肉やタン塩・厚切り・など、トラジの名物を味わい尽くすコース

お一人様

9000円

付合せ WITH MEAT		前菜 APPETIZER	
キムチ3種盛 3 KINDS OF KIMCHI	ナムル4種盛 4 KINDS OF NAMUL	極みユッケ YUKE STYLE POUND - LOW TEMPERATURE COOKING	トラジサラダ TORAJI SALAD
ニンラジヤン CHINESE CHIVE SOY SAUCE	ガリックネギバカ SEASONED WELSH ONION WITH FRIED GARLIC CHIPS	ニラジヤン CHINESE CHIVE SOY SAUCE	ネング NAENGBUK - KOREAN COLD SOUP
デザート DESSERT		お食事 MEAL	
本日のデザート TODAY'S DESSERT		焼物 MAIN DISH	
		タン塩・焼きしゃぶカット・ BEEF TONGUE (THIN SLICES)	和牛カルビ WAGYU KALBI
		芯ハラミ HANGING TENDER	赤身ロース AKAMI - LEAN MEAT
		トントロ TORO PORK	海老 PRAWN
		ホルモン2種 2 KINDS OF HORMON	冷麺 KOREAN COLD NOODLE SOUP
			本日のデザート TODAY'S DESSERT



※仕入れにより内容が異なる場合がございます。

【スタンダードコース】 STANDARD COURSE

タン塩2種類に黒毛和牛、冷麺も味わえる満足の組み合わせ

お一人様

7000円

トラジの焼肉の正統を味わう

付け合せ WITH MEAT

ガーリックネギバカ
SEASONED WELSH ONION WITH FRIED GARLIC CHIPS
ニラジャン
CHINESE CHIVE SOY SAUCE
ネング
MANGGIK - KOREAN COLD SOUP

前菜 APPETIZER

キムチ3種盛
3 KINDS OF KIMCHI
トラジサラダ
TORAJI SALAD
オードブル5種
5 KINDS OF HORS-D'OEUVRE
・極みユッケ
YUKE STYLE ROUND - LOW TEMPERATURE COOKING
・蒸しアワビ
STEAMED ABALONE
・タンソルト
BOILED BEEF TONGUE
・握り2種
2 KINDS OF BEEF SUSHI

デザート DESSERT

本日のデザート盛
TODAY'S DESSERT ASSORTMENT
コーヒー
COFFEE

お食事 MEAL

特選和牛と濃厚卵の
究極小鉢飯
WAGYU RICE BOWL W/ YOLK - SMALL SIZE

焼物 MAIN DISH

特選厚切りタン塩
PREMIUM BEEF TONGUE (THICK - CUT)
特選黒毛和牛サーロイン
WAGYU SIRLOIN (A5)
特選黒毛和牛ヒレ
WAGYU FILET (A5)
特選黒毛和牛ザブトン
WAGYU CHUCK FLAP TAIL (A5)
特選黒毛和牛ミスジ
WAGYU OSTER BLADE (A5)



※仕入れにより内容が異なる場合がございます。

写真はイメージです。PHOTOS ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY.

付け合せ WITH MEAT

ガーリックネギバカ
SEASONED WELSH ONION WITH FRIED GARLIC CHIPS
ニラジャン
CHINESE CHIVE SOY SAUCE
ネング
MANGGIK - KOREAN COLD SOUP

前菜 APPETIZER

キムチ4種盛
4 KINDS OF KIMCHI
ナムル3種盛
3 KINDS OF NAMUL
極みユッケ
YUKE STYLE ROUND - LOW TEMPERATURE COOKING
握り2種
2 KINDS OF SUSHI
トラジサラダ
TORAJI SALAD

デザート DESSERT

本日のデザート
TODAY'S DESSERT
コーヒー
COFFEE

お食事 MEAL

選べるお食事
YOUR CHOICE OF MEAL

焼物 MAIN DISH

特選サーロイン
WAGYU SIRLOIN
特選厚切りハラミ
PRIME HARAMI (THICK - CUT)
上タン塩・Tカット・
PRIME BEEF TONGUE (TORAJI-CUT)
ロブスター
LOBSTER
特上カルビ
WAGYU PRIME KALBI
特選ロース
PRIME ROAST



※仕入れにより内容が異なる場合がございます。

【プレミアムコース】

PREMIUM COURSE

サーロイン握りから特上肉にロブスターまで味わえる。

お一人様

12000円

【ロイヤルコース】

ROYAL COURSE

極上の肉と、海鮮の共演。最高のおもてなしを。

※3日前までの要予約。
※一部店舗では販売しておりません。

お一人様

16000円

肉だけではない、
トラジ名物の一品料理。

キムチはもちろん新鮮な野菜や薬味と共に味わう焼肉は格別。
肉の握り寿司や刺身も自慢の品々を取り揃えています。
前菜にもお酒のお供にも、お好みにあわせてお楽しみください。

【サラダ】 SALAD

T 4代目トラジサラダ

TORAJI SALAD

ゴマサラダ

SESAME SALAD

ワカメとりのりのサラダ

SEAWEED SALAD

辛口ねぎサラダ

SPICY WELSH ONION SALAD

サンチュ

LEAF LETTUCE FOR BEEF WRAPPING

【漬物】 KIMCHI

桔梗の根のキムチ。

T トラジキムチ

TORAJI KIMCHI

キムチ

KIMCHI

カクテキ

WHITE RADISH KIMCHI

オイキムチ

CUCUMBER KIMCHI

T 季節のキムチ

SEASONAL KIMCHI

キムチ盛合せ

ASSORTED KIMCHI

ナムル盛合せ

ASSORTED NAMUL

	🔥	🔥		🔥	🔥	🔥		🔥						
1	1	6	5	5	6	7		8	7	7	7	8		
2	2	0	5	5	0	0		0	0	0	0	0		
0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0		



4代目トラジサラダ



キムチ盛合せ



T おすすめメニュー RECOMMENDED MENU

🔥 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 CHILI 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.

【一品】ALA CARTE

トランの流儀は30 LEEUW。

元祖きゅうり一本

WHOLE TORAJI'S CUCUMBER

350

ピリ辛冷やつこ

SPICY TOFU

400

焼き海苔

TOASTED SEAWEED

350

チャンジャ

COD GUTS

750

青森県産にんにく揚げ

DEEP FRIED GARLIC

800

タンつくね(1個)

BEEF TONGUE DUMPLING

400

【握り】SUSHI

サーロイン握り 2貫

SIRLOIN SUSHI

1300

ハラミ握り 2貫

OUTSIDE SKIRT SUSHI

900

一部取扱いの無い店舗がございます。ITEMS ARE NOT AVAILABLE AT SOME RESTAURANTS.

【刺身】SASHIMI

ホルモン刺盛

HORMON-MIXED TRIPE SASHIMI

1100

センマイ刺

SENMAI-LEAD TRIPE SASHIMI

900

極みユッケ・真空低温調理

YUKE STYLE ROUND - LOW TEMPERATURE COOKING

1800

体調のすぐれないお客様やお子様、ご年配のお客様、その他抵抗力の弱いお客様はお控えください。ITEMS ARE NOT AVAILABLE AT SOME RESTAURANTS.



極みユッケ



ホルモン刺盛



サーロイン握り



青森県産にんにく揚げ

【焼物の味付け】 SAUCES

好みで選べる、トラジのたれ。

肉のもみだれは、塩、たれ、黒みそからお選びいただけます。

塩焼き
SPECIAL SALT

素材の旨みを爽やかに楽しむなら。
おすすめ：ハラミ・ツラミ・上ミノ

タレ焼き
ORIGINAL SAUCE (SOY SAUCE BASE)

野菜もご飯もすすむコク旨仕上げ。
おすすめ：カルビ・ヒレロース

黒みそだれ 
BLACK MISO SAUCE ※卵黄付き

熟成の深みを濃厚に味わうなら。
おすすめ：中落ちカルビ・ホルモン



黒みそ焼き

写真はイメージです。PHOTOS ARE FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY.

【盛合せ】 ASSORTMENT

注文に迷ったらこれを頼めば間違いなし！トラジの名物を堪能する盛り合わせ。
色んなものを少しずつ食べたい方にもおすすめです。

 タン3種盛

(上タン・タン切り落とし・タンスジ+ガーリックネギバカ付き)
3 KINDS OF BEEF TONGUE ASSORTMENT

2400

ハラミ食べ比べ盛

(ハラミ・芯ハラミ)
2 KINDS OF BEEF HARAMI ASSORTMENT

2800

 元祖トラジ盛

(カルビ・ハラミ・赤身ロースなど)
TORAJI ASSORTMENT

6300

ホルモン3種盛

3 KINDS OF ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

1600

ホルモン5種盛

5 KINDS OF ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

2200

海の幸盛

ASSORTMENT OF SEAFOOD

6200

 特選黒毛和牛トラジ盛

4 KINDS OF TORAJI'S PREMIUM WAGYU BEEF ASSORTMENT

10000

※内容はスタッフへお尋ねください。



【お肉と一緒に食べる薬味】

焼いたお肉に薬味をたっぷりのせてお召し上がりください。
野菜も一緒に摂れて◎ 味変にもおすすめ

ネギバカ - ホワイト -
SEASONED WELSH ONION 500

定番の元祖ネギバカ。黄金比率は8:1
おすすめ：タン塩

ネギバカ - レッド -
SPICY SEASONED WELSH ONION 500

辛口のネギバカは脂の多いお肉との相性抜群！
オススメ：上カルビ（タレ）

ネギバカ 2 種（ホワイト&レッド）
2 KINDS OF SEASONED WELSH ONION 700

塩はホワイト、タレはレッドがおすすめ。
オススメ：元祖トラジ盛

ガーリックネギバカ
SEASONED WELSH ONION WITH FRIED GARLIC CHIPS 300

フライドガーリックの食感が◎
オススメ：カルビ（塩）、ヒレコース（塩）

ニラジャン
CHINESE CHIVE SOY SAUCE 300

ニラがたっぷり入った特製の薬味醤油
おすすめ：ホルモン系、海鮮系



タン3種盛



タンつくね

タンつくね（1個）
BEEF TONGUE DUMPLING

400

タン塩 - 焼きしやぶカット -
BEEF TONGUE (THIN SLICES)

2100

タン塩 - 厚切り -
BEEF TONGUE (THICK - CUT)

3700

上タン塩 - Tカット -
PRIME BEEF TONGUE (TORAJI - CUT)

2400

タン3種盛
（上タン・タン切り落とし・タンスジ+ガーリックネギバカ付き）
3 KINDS OF BEEF TONGUE ASSORTMENT

2400

【トラジの名物タン】 TORAJI BEEF TONGUE

とにもかくにも、
トラジの名物タンを
ご賞味ください。

創業以来、素材の旨味を存分に味わうことが
できるカットにこだわりご提供しております。
しっかり焼くことで、サクッとした食感と
溢れ出す肉汁をご堪能いただけます。



伝統のカルビは、
一切の妥協なし。

1995年の創業以来、お客様にご支持を
いただき続けているトラジの定番中の定番。
香り、食感、肉汁、すべてにおいて一切の
妥協をしないトラジ伝統のカルビです。

【カルビ】 KALBI

カルビ

WAGYU KALBI - BONELESS RIBS

2000

上カルビ

WAGYU PRIME KALBI

2800

特上カルビ

WAGYU EXTRA PRIME KALBI

3450

中落ちカルビ

SPARE CUTS KALBI BETWEEN RIBS

1750

ダイヤモンドCUTカルビ(150g)
DIAMOND CUT KALBI 2350

【ハラミ・赤身】 HARAMI / AKAMI

ハラミ

HARAMI - OUTSIDE SKIRT

2200

芯ハラミ

HANGING TENDER

2100

ハラミ食べ比べ盛

2 KINDS OF BEEF HARAMI

2800

ダイヤモンドCUTハラミ(150g)

DIAMOND CUT HARAMI

2700

特選厚切りハラミ

PRIME HARAMI (THICK - CUT)

3300

赤身ロース

AKAMI - LEAN MEAT

1900

赤身切り落とし

CHOPPED BEEF

1600

※売切れ御免 一組一皿まで



ハラミ食べ比べ盛



特上カルビ

【海鮮】 SEAFOOD

🍣 ロブスター LOBSTER

大海老 PRAWN

ホタテ SCALLOP

アワビ ABALONE

🍣 海の幸盛 ASSORTMENT OF SEAFOODS

【豚】 PORK

豚カルビ PORK KALBI

トントロわさび TORO PORK WITH WASABI

【ホルモン】 HORUMON

ホルモン HORUMON - LARGE INTESTINE

上シロ MINO - BLANKET TRIPE

上レバ LIVER

ハツ HEART

ツラシ TSURAMI - CHEEK

🍣 ホルモン盛合せ ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

【野菜】 VEGETABLES

エリンギ焼き ERINGI MUSHROOM

ネギ塩焼き WELSH ONION



1 2 0 0
1 2 0 0

2 7 5 0
1 7 5 0
1 7 5 0
3 1 0 0
6 2 0 0

1 2 0 0
1 2 5 0

1 0 5 0

1 0 5 0

1 0 5 0

3 種盛 1 6 0 0
5 種盛 2 2 0 0

5 5 0

5 5 0



ホルモン5種盛



ロブスター

【麺】 NOODLES

名物ユッケジャン麺

YUKEJANG - SPICY MINCED BEEF NOODLE SOUP

名物冷麺

KOREAN COLD NOODLE SOUP

汁なしビビン冷麺

COLD SPICY BIBIM NOODLES

小サイズは200円まで承ります。-200YEN FOR SMALL SIZE.

【スープ】 SOUP

コムタンスープ

GOMTANG - OX TAIL SOUP

ユッケジャンスープ

YUKEJANG - SPICY MINCED BEEF SOUP

超人的にんにくネギスープ

SPECIAL GARLIC AND WELSH ONION SOUP

玉子スープ

EGG SOUP

ワカメスープ

SEAWEED SOUP

小サイズは200円まで承ります。-200YEN FOR SMALL SIZE.

【石鍋】 STONE POT

とうふチゲ

TOFU CHIGE SOUP

牛テール粥

OX TAIL PORRIDGE



汁なしビビン冷麺

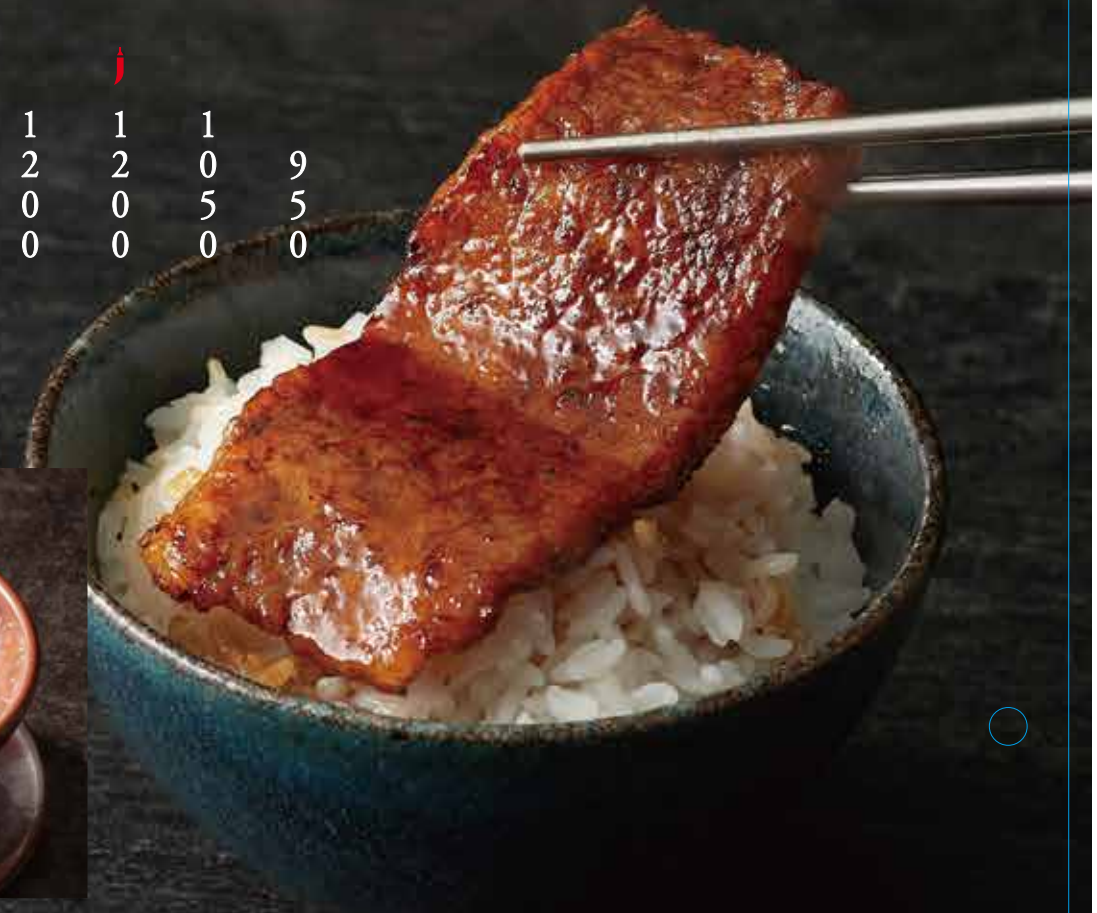


牛テール粥

【ご飯】 MEAL

- クッパ
KUPPA-RICE SOUP
- 超人的にんにくネギクッパ
SPECIAL GARLIC AND WELSH ONION RICE SOUP
- ユッケジャンクッパ
YUKKEJANG - SPICY MINCED BEEF RICE SOUP
- コムタンクッパ
GOMTANG - OX TAIL RICE SOUP
- ビビンパ
BIBIMBAP - MIXED RICE
- 石焼ビビンパ
ISHIYAKI BIBIMBAP - STONE POT FRIED MIXED RICE
- ネギ玉ライス
RICE WITH CHOPPED ONION & EGG
- チャンジャおにぎり(2個)
COD GUTS RICE BALLS
- ライス
RICE

950
1050
1200
1200
950
1500
600
500
350



超人的にんにくネギクッパ

【デザート】 DESSERT

- 元祖トラジの杏仁豆腐
ALMOND PUDDING
- きな粉バナナアイス
SOYBEAN FLOUR & VANILLA ICE CREAM
- スウィートポテトのバナナ添え
SWEET POTATO CAKE & VANILLA ICE CREAM
- フォンダンショコラ
FONDANT CHOCOLATE
- セットコーヒー
COFFEE

600
800
880
880
+350



毎月29日はトラジ和牛の日

トラジ和牛とは

焼肉に最適な和牛を目指し、業界初の自社牧場《トラジ・ファーム》で安心・安全、愛情たっぷりに育て上げた、トラジブランドの黒毛和牛です。良質な肉質に育て上げるため、なるべくストレスを感じずに、のびのびと過ごせるよう、一頭あたりの飼育スペースは広く、クラシックのBGMが流れる牛舎で、愛情を込めて飼育管理しております。美しいサシが入ったお肉は、脂っぽくなく、肉の旨味はしっかりとしており、サッパリとお召し上がりいただけます。この機会に是非、お召し上がりください。



TORAJI FARM

自社牧場「トラジ・ファーム」

牛を育て、学ぶことから始める。

和牛の全てを知り、心から感謝して命をいただくために、

私たちはトラジ・ファームでトラジ和牛を育てています。

生産数はごく僅かです。自前の牛を安く仕入れるという考えではなく、

あえて手間とコストをかけて牛のこと、肉のことを学ぶために育てています。

牛が何を食べてどのように育っていくのか。

トラジの社員は全員トラジ・ファームで

餌をやり掃除をして、牛の世話をします。

月に一度、店舗に届くトラジ和牛を、

私たちは少しも無駄にすることなく大切に扱います。

それは私たちに、肉の知識やカットの仕方、

味の付け方など、様々な学びをもたらしてくれます。

トラジ・ファームの活動は、焼肉と真摯に向き合い、

心からお客様に焼肉をお勧めするために、

なくてはならない取り組みなのです。

トラジ・ファーム
埼玉県児玉郡神川町



webサイトは下記よりアクセス

