



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)

WAGYU SIRLOIN

6
6
5
0

特選厚切りハラミ

PRIME HARAMI (THICK - CUT)

3
2
0
0

特選ヒレ

PRIME FILET

3
2
0
0

特選黒毛和牛トラジ盛

4 KINDS OF TORAJI'S PREMIUM WAGYU BEEF ASSORTMENT

※内容はスタッフへお尋ねください。

9
8
0
0



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

ニンラジヤン
CHINESE CHIVE SOY SAUCE
ネンダ
MAENGGUK - KOREAN COLD SOUP
ガリックネギバカ
SEASONED WELSH ONION WITH FRIED GARLIC CHIPS

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

デザート お食事

DESSERT

MEAL

本日のデザート
TODAY'S DESSERT

冷麺

KOREAN COLD NOODLE SOUP

ホルモン2種
2 KINDS OF HORMON

大海老
PRAWN

特選ヒレ
PRIME FILET

和牛カルビ
WAGYU KALBI

タン塩・厚切り・
BEEF TONGUE (THICK - CUT)

特選厚切りハラミ
PRIME HARAMI (THICK - CUT)

お一人様

8000円



※仕入れにより内容が異なる場合がございます。

付合せ

WITH MEAT

ニンラジヤン
CHINESE CHIVE SOY SAUCE
ネンダ
MAENGGUK - KOREAN COLD SOUP
ガリックネギバカ
SEASONED WELSH ONION WITH FRIED GARLIC CHIPS

前菜

APPETIZER

キムチ3種盛
3 KINDS OF KIMCHI
ナムル4種盛
4 KINDS OF NAMUL
トラジサラダ
TORAJI SALAD

デザート お食事

DESSERT

MEAL

本日のデザート
TODAY'S DESSERT

冷麺

KOREAN COLD NOODLE SOUP

ホルモン2種
2 KINDS OF HORMON

海老
PRAWN

トントロ
TORO PORK

赤身ロース
AKAMI - LEAN MEAT

芯ハラミ
HANGING TENDER

和牛カルビ
WAGYU KALBI

タン塩
BEEF TONGUE

タン塩・焼きしゃぶカット・
BEEF TONGUE (THIN SLICES)

お一人様

6000円



※仕入れにより内容が異なる場合がございます。

トラジの焼肉の正統を味わう

【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
1
1
0
0
0
円

前菜
APPETIZER

キムチ 3 種盛
3 KINDS OF KIMCHI
ナムル 4 種盛
4 KINDS OF NAMUL
極みユツケ
YUKIME STYLE HOUND - LOW TEMPERATURE COOKING
握り 2 種
2 KINDS OF SUSHI
トラジ サラダ
TORAJI SALAD

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 (TORAI - CUT)

ロブスター
LOBSTER

特上カルビ
WAGYU PRIME KALBI

特選ロース
PRIME ROAST

付合せ
WITH MEAT

ニラジャン
CHINESE CHIVE SOY SAUCE
ネンダ
MAENGJUK - KOREAN COLD SOUP

お食事
MEAL

選べるお食事
YOUR CHOICE OF MEAL

デザート
DESSERT

今日のデザート
TODAY'S DESSERT
コーヒー
COFFEE

※仕入れにより内容が異なる場合がございます

【ロイヤルコース】 ROYAL COURSE

※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
1
5
0
0
0
円

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
- 極みユツケ
- YUKIMOTO STYLE FRODO - 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

焼物
MAIN DISH

特選厚切りタン塩
PREMIUM BEEF TONDUK (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 OYSTER BLADE (A5)

付合せ
WITH MEAT

ニラジャン
CHINESE CHIVE SOY SAUCE
ネンゲ
MAENGBUK - KOREAN COLD SOUP

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

デザート
DESSERT

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

※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.

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

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。

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

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



🔥 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

800

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



1000

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。

T タン3種盛

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

2300

ハラミ食べ比べ盛

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

2700

T 元祖トラジ盛

(カルビ・ハラミ・赤身ロースなど)
TORAJI ASSORTMENT

5800

ホルモン3種盛

3 KINDS OF ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

1580

ホルモン5種盛

5 KINDS OF ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

2200

海の幸盛

ASSORTMENT OF SEAFOOD

5800

T 特選黒毛和牛トラジ盛

4 KINDS OF TORAJI'S PREMIUM WAGYU BEEF ASSORTMENT

9800

※内容はスタッフへお尋ねください。



元祖トラジ盛

【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）、ヒレロース（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

T	T	T
タンつくね（1個） BEEF TONGUE DUMPLING	上タン塩 - 厚切り - PRIME BEEF TONGUE (TORAJI - CUT) タン塩 - 厚切り - BEEF TONGUE (THICK - CUT)	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
2 0 0 0	2 3 0 0	2 3 0 0

【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	1850
WAGYU KALBI - BONELESS RIBS	
上カルビ	2500
WAGYU PRIME KALBI	
特上カルビ	3250
WAGYU EXTRA PRIME KALBI	
中落ちカルビ	1700
SPARE CUTS KALBI BETWEEN RIBS	
ダイヤモンドCUTカルビ(150g)	2100
DIAMOND CUT KALBI	

【ハラミ・赤身】 HARAMI / AKAMI

ハラミ	2100
HARAMI - OUTSIDE SKIRT	
芯ハラミ	2000
HANGING TENDER	
ハラミ食べ比べ盛	2700
2 KINDS OF BEEF HARAMI	
ダイヤモンドCUTハラミ(150g)	2500
DIAMOND CUT HARAMI	
特選厚切りハラミ	3200
PRIME HARAMI (THICK - CUT)	
赤身ロース	1800
AKAMI - LEAN MEAT	
赤身切り落とし	1500
CHOPPED BEEF ※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

トントロわび

TORO PORK WITH WASABI

【ホルモン】 HORUMON

ホルモン

HORUMON - LARGE INTESTINE

上ミノ

MINO - BLANKET TRIPE

上レバ

LIVER

ハツ

HEART

ツラミ

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



ホルモン5種盛



ロブスター

3 種盛
5 種盛

2 1
2 5
0 8
0 0

1 0
0 0
0 0

1 0
0 0
0 0

1 0
2 0
0 0

1 2
0 0
0 0

1 1
0 0
0 0

1 1
0 0
0 0

5 3
8 1
0 0
0 0

1 1
5 5
0 0
0 0

2 2
5 5
0 0
0 0

5 5
5 5
0 0

5 5
5 5
0 0

【麺】 NOODLES

名物ユッケジャン麺

YUKEJANG - SPICY MINCED BEEF NOODLE SOUP

1150

名物冷麺

KOREAN COLD NOODLE SOUP

1150

汁なしビビン冷麺

COLD SPICY BIBIM NOODLES

1150

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

1000

ユッケジャンスープ

YUKEJANG - SPICY MINCED BEEF SOUP

1000

超人的にんにくネギスープ

SPECIAL GARLIC AND WELSH ONION SOUP

950

玉子スープ

EGG SOUP

750

ワカメスープ

SEAWEED SOUP

750

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

1200

牛テール粥

OX TAIL PORRIDGE

1400



牛テール粥



汁なしビビン冷麺



【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

1150

1150

950

1480

600

500

350

【デザート】 DESSERT

元祖トラジの杏仁豆腐

ALMOND PUDDING

きな粉バナアイス

SOYBEAN FLOUR & VANILLA ICE CREAM

スウィートポテトのバナラ添え

SWEET POTATO CAKE & VANILLA ICE CREAM

フォンダンショコラ

FONDANT CHOCOLATE

セットコーヒー (Hot or Ice)

COFFEE

600

800

880

880

+350



超人的にんにくネギクッパ



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

