



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

トラジの名物を堪能する

盛合せ ASSORTMENT

† タン3種盛 2200
(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

ハラミ食べ比べ盛 2600
(ハラミ・芯ハラミ)
2 KINDS OF BEEF HARAMI ASSORTMENT

† 元祖トラジ盛 5800
(カルビ・ハラミ・赤身ロースなど)
TOTAL ASSORTMENT

ホルモン3種盛 1580
3 KINDS OF ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

ホルモン5種盛 2200
5 KINDS OF ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

海の幸盛 5800
ASSORTMENT OF SEAFOOD

特選黒毛和牛トラジ盛 9800
4 KINDS OF TORAJI'S PREMIUM WAGYU BEEF ASSORTMENT

※内容はスタッフへお尋ねください。



タン3種盛



海の幸盛



元祖トラジ盛



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
ネング
MAENGUK - KOREAN COLD SOUP
ガーリッククネギバカ
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 FOND - LOW TEMPERATURE COOKING
トラジサラダ
TORAJI SALAD

デザート お食事
DESSERT MEAL

冷麺
KOREAN COLD NOODLE SOUP
本日のデザート
TODAY'S DESSERT

焼物
MAIN DISH

特選厚切りハラミ
PRIME HARAMI (THICK - CUT)
タン塩・厚切り・
BEEF TONGUE (THICK - CUT)
和牛カルビ
WAGYU KALBI
特選ヒレ
PRIME FILET
大海老
PRAWN
ホルモン2種
2 KINDS OF HORMON



※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

8000円

付合せ
WITH MEAT

ニンラジヤン
CHINESE CHIVE SOY SAUCE
ネング
MAENGUK - KOREAN COLD SOUP
ガーリッククネギバカ
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

冷麺
KOREAN COLD NOODLE SOUP
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)
タン塩
BEEF TONGUE
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



※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

6000円

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
11000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
YUKE STYLE ROUND - 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 (TORAJI - CUT)
- ロブスター
LOBSTER
- 特上カルビ
WAGYU PRIME KALBI
- 特選ロース
PRIME ROAST

付け合せ WITH MEAT

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

お食事 MEAL

選べるお食事
YOUR CHOICE OF MEAL

デザート DESSERT

- 本日のデザート
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。

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
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

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)
- 特選黒毛和牛シスジ
WAGYU OYSTER BLADE (A5)

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

付け合せ WITH MEAT

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

デザート DESSERT

- 本日のデザート盛
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。

【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
15000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

ト 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

ト 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

ト 季節のキムチ
SEASONAL KIMCHI

キムチ盛合せ
ASSORTED KIMCHI

ナムル盛合せ
ASSORTED NAMUL

	ト	ト		ト	ト	ト
1	1	6	5	5	6	7
2	2	0	5	5	0	0
0	0	0	0	0	0	0

	ト				
8	7	7	7	8	
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



ト おすすめメニュー RECOMMENDED MENU

ト 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.

【一品】 A LA 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

【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

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 2 0 0
上タン塩 - Tカット - PRIME BEEF TONGUE (TORAJI - CUT)	2 2 0 0
タン塩 - 厚切り - BEEF TONGUE (THICK - CUT)	3 4 0 0
タン塩 - 焼きしゃぶカット - BEEF TONGUE (THIN SLICES)	1 9 0 0
タンつくね（1個） BEEF TONGUE DUMPLING	4 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	1750
WAGYU KALBI - BONELESS RIBS	
上カルビ	2300
WAGYU PRIME KALBI	
特上カルビ	3150
WAGYU EXTRA PRIME KALBI	
中落ちカルビ	1650
SPARE CUTS KALBI BETWEEN RIBS	
ダイヤモンドCUTカルビ(150g)	2050
DIAMOND CUT KALBI	

【ハラミ・赤身】 HARAMI / AKAMI

ハラミ	2000
HARAMI - OUTSIDE SKIRT	
芯ハラミ	1900
HANGING TENDER	
ハラミ食べ比べ盛	2600
2 KINDS OF BEEF HARAMI	
ダイヤモンドCUTハラミ(150g)	2400
DIAMOND CUT HARAMI	
特選厚切りハラミ	3000
PRIME HARAMI (THICK - CUT)	
赤身ロース	1650
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

2500

大海老

PRAWN

1500

ホタテ

SCALLOP

1500

アワビ

ABALONE

3100

🍷 海の幸盛

ASSORTMENT OF SEAFOODS

5800

【豚】 PORK

豚カルビ

PORK KALBI

1100

トントロわさび

TORO PORK WITH WASABI

1100

【ホルモン】 HORUMON

ホルモン

HORUMON - LARGE INTESTINE

1150

上シロ

MIND - BLANKET TRIPE

1200

上レバ

LIVER

900

ハツ

HEART

900

ツラミ

TSURAMI - CHEEK

1000

🍷 ホルモン盛合せ

ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

3種盛

1580

5種盛

2200

【野菜】 VEGETABLES

エリンギ焼き

ERINGI MUSHROOM

550

ネギ塩焼き

WELSH ONION

550



ロブスター



ホルモン5種盛

【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 **T**
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.



特選サーロイン



特選厚切りハラミ



特選ヒレ



特選黒毛和牛トラジ盛

【特選素材】 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 特選サーロイン
(ステーキカット/200g)

6650

WAGYU SIRLOIN

特選厚切りハラミ
PRIME HARAMI (THICK - CUT)

3000

特選ヒレ
PRIME FILET

3000

T 特選黒毛和牛トラジ盛
4 KINDS OF TORAJI'S PREMIUM WAGYU BEEF ASSORTMENT

9800

※区分はスタッフへお尋ねください。

【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

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

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

