



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

7800

特選厚切りハラミ

PRIME HARAMI (THICK - CUT)

3500

特選ヒレ

PRIME FILET

3500

特選黒毛和牛トラジ盛

4 KINDS OF TORAJI'S PREMIUM WAGYU BEEF ASSORTMENT

12000

※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

ニンニク
ニラジヤン
CHINESE CHIVE SOY SAUCE
ネング
MAENGIUK - KOREAN COLD SOUP

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 ROUND - LOW TEMPERATURE COOKING
トラジサラダ
TORAJI SALAD

デザート
DESSERT

本日のデザート
TODAY'S DESSERT

お食事
MEAL

冷麺
KOREAN COLD NOODLE SOUP

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

11000円

付合せ
WITH MEAT

ニンニク
ニラジヤン
CHINESE CHIVE SOY SAUCE
ネング
MAENGIUK - KOREAN COLD SOUP

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
DESSERT

本日のデザート
TODAY'S DESSERT

お食事
MEAL

冷麺
KOREAN COLD NOODLE SOUP

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

8500円

トラジの焼肉の正統を味わう

付合せ WITH MEAT	前菜 APPETIZER	デザート DESSERT	お食事 MEAL	焼物 MAIN DISH
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 YUKKE 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 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 ネンダ MENGOUK - KOREAN COLD SOUP		本日のデザート盛 TODAY'S DESSERT ASSORTMENT コーヒー COFFEE	特選和牛と濃厚卵の 究極小鉢飯 WAGYU RICE BOWL W/ YOLK - SMALL SIZE 本日のお食事 YOUR CHOICE OF MEAL 選べるお食事 WAGYU PRIME KALBI 特選ロース PRIME ROAST ロブスター LOBSTER 上タン塩・Tカット・ PRIME BEEF TONGUE (TORAJI-CUT) 特選厚切りハラミ PRIME HARAMI (THICK - CUT) WAGYU SIRLOIN 特選サーロイン	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。

付合せ WITH MEAT	前菜 APPETIZER	デザート DESSERT	お食事 MEAL	焼物 MAIN DISH
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 YUKKE STYLE ROUND - LOW TEMPERATURE COOKING 握り2種 2 KINDS OF SUSHI トラジサラダ TORAJI SALAD 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 ネンダ MENGOUK - KOREAN COLD SOUP		本日のデザート TODAY'S DESSERT コーヒー COFFEE	選べるお食事 YOUR CHOICE OF MEAL 選べるお食事 WAGYU PRIME KALBI 特選ロース PRIME ROAST ロブスター LOBSTER 上タン塩・Tカット・ PRIME BEEF TONGUE (TORAJI-CUT) 特選厚切りハラミ PRIME HARAMI (THICK - CUT) WAGYU SIRLOIN 特選サーロイン	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。

【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
17000円

【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
14000円

【一品】ALA CARTE

トランの流儀は30 LEEUW。

元祖きゅうり一本 450

WHOLE TORAJI'S CUCUMBER

ピリ辛冷やつこ 500

SPICY TOFU

焼き海苔 450

TOASTED SEAWEED

チャンジャ 850

COD GUTS

青森県産にんにく揚げ 800

DEEP FRIED GARLIC

タンつくね（1個） 500

BEEF TONGUE DUMPLING

【握り】SUSHI

サーロイン握り 2貫 1700

SIRLOIN SUSHI

ハラミ握り 2貫 1200

OUTSIDE SKIRT SUSHI

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 1500

HORMON-MIXED TRIPE SASHIMI

センマイ刺 1200

SENMAI-LEAD TRIPE SASHIMI

極みユッケ・真空低温調理 2100

YUKE STYLE ROUND - LOW TEMPERATURE COOKING

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。

T タン3種盛

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

2500

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

3200

T 元祖トラジ盛

(カルビ・ハラミ・赤身ロースなど)
TOTAL ASSORTMENT

7000

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

1700

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

2300

海の幸盛
ASSORTMENT OF SEAFOOD

7000

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

12000

※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 600

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 600

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 800

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

T	T	T
タンつくね（1個） BEEF TONGUE DUMPLING	タン塩 - 厚切り - BEEF TONGUE (THICK - CUT)	上タン塩 - Tカット - PRIME BEEF TONGUE (TORAJI - CUT)
500	200	250
0	0	0
	タン塩 - 焼きしやぶカット - BEEF TONGUE (THIN SLICES)	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
	200	250
	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

WAGYU KALBI - BONELESS RIBS

上カルビ

WAGYU PRIME KALBI

特上カルビ

WAGYU EXTRA PRIME KALBI

中落ちカルビ

SPARE CUTS KALBI BETWEEN RIBS

ダイヤモンドCUTカルビ(150g)

DIAMOND CUT KALBI

2300

3200

4200

2200

2600

【ハラミ・赤身】 HARAMI / AKAMI

ハラミ

HARAMI - OUTSIDE SKIRT

芯ハラミ

HANGING TENDER

ハラミ食べ比べ盛

2 KINDS OF BEEF HARAMI

ダイヤモンドCUTハラミ(150g)

DIAMOND CUT HARAMI

特選厚切りハラミ

PRIME HARAMI (THICK - CUT)

赤身ロース

AKAMI - LEAN MEAT

赤身切り落とし

CHOPPED BEEF ※売切れ御免 一組一皿まで

2500

2400

3200

2900

3500

2000

1800



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

上ミソ

MINO - BLANKET TRIPE

上レバ

LIVER

ハツ

HEART

ツラミ

TSUNAMI - 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

3 種盛
1 7 0 0
2 3 0 0

1 1 0 0

1 1 0 0

1 1 0 0

1 3 5 0

1 2 5 0

1 3 5 0

1 3 5 0

7 0 0 0

3 3 0 0

1 8 0 0

2 0 0 0

3 0 0 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

🔥 1350

名物冷麺

KOREAN COLD NOODLE SOUP

🔥 1300

汁なしビビン冷麺

COLD SPICY BIBIM NOODLES

🔥 1300

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

🔥 1200

ユッケジャンスープ

YUKEJANG - SPICY MINCED BEEF SOUP

🔥 1200

超人的にんにくネギスープ

SPECIAL GARLIC AND WELSH ONION SOUP

🔥 1000

玉子スープ

EGG SOUP

🔥 800

ワカメスープ

SEAWEED SOUP

🔥 800

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

🔥 1450

牛テール粥

OX TAIL PORRIDGE

🔥 1650



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

1000

1150

1350

1350

1000

1600

700

650

400

【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

700

900

950

950

+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

