※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。

特選サーロイン（ステーキカット／200g） 7800
WAGYU SIRLOIN

特選厚切りハラミ 3500
PRIME HARAMI [THICK - CUT]

特選ヒレ 3500
PRIME FILET

特選黒毛和牛トラジ盛 12000
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。

【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

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

付合せ 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 NAENGGUK - KOREAN COLD 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 HORUMON

お食事 MEAL

- 冷麺 KOREAN COLD NOODLE SOUP

デザート DESSERT

- 本日のデザート TODAY'S DESSERT

お一人様

8500円

※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

前菜 APPETIZER

- キムチ3種盛 3 KINDS OF KIMCHI
- ナムル4種盛 4 KINDS OF NAMUL
- 本日の一品 TODAY'S COLD DISH
- トラジサラダ TORAJI SALAD

付合せ 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 NAENGGUK - KOREAN COLD 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 [THICK - CUT]
- 特選ヒレ PRIME FILET
- 大海老 PRAWN
- ホルモン2種 2 KINDS OF HORUMON

お食事 MEAL

- 冷麺 KOREAN COLD NOODLE SOUP

デザート DESSERT

- 本日のデザート TODAY'S DESSERT

お一人様

11000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。

前菜 APPETIZER

- キムチ3種盛 3 KINDS OF KIMCHI
- ナムル4種盛 4 KINDS OF NAMUL
- 本日の一品 TODAY'S GOLD DISH
- 握り2種 2 KINDS OF SUSHI
- トラジサラダ TORAJI SALAD

付合せ 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 NAENGGUK - KOREAN COLD SOUP

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

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

お一人様

14000円

※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。

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
- 本日の一品 TODAY'S GOLD DISH
- 蒸しアワビ STEAMED ABALONE
- タンソルト BOILED BEEF TONGUE
- 握り2種 2 KINDS OF BEEF SUSHI

付合せ 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 NAENGGUK - KOREAN COLD SOUP

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 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

デザート DESSERT

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

お一人様

17000円

※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.

【サラダ】 SALAD

おすすめ	4代目トラジサラダ	TORAJI SALAD	1300
	ゴマサラダ	SESAME SALAD	1300
	ワカメとのりのサラダ	SEAWEED SALAD	700
	辛口ねぎサラダ	SPICY WELSH ONION SALAD	650
	サンチュ	LEAF LETTUCE FOR BEEF WRAPPING	650

【漬物】 KIMCHI

おすすめ	トラジキムチ 桔梗の根のキムチ。	TORAJI KIMCHI	700
	キムチ	KIMCHI	800
	カクテキ	WHITE RADISH KIMCHI	900
	オイキムチ	CUCUMBER KIMCHI	800
おすすめ	季節のキムチ	SEASONAL KIMCHI	800
	キムチ盛合せ	ASSORTED KIMCHI	900
	ナムル盛合せ	ASSORTED NAMUL	900

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。
前菜にもお酒のお共にも、お好みにあわせてお楽しみください。

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】A LA CARTE

トラジの流儀は30LINE。
元祖きゅうり一本 WHOLE TORAJI'S CUCUMBER 450

ピリ辛冷やっこ SPICY TOFU 500

焼き海苔 TOASTED SEAWEED 450

チャンジャ COD GUTS 850

青森県産にんにく揚げ DEEP FRIED GARLIC 800

タンつくね（1個） BEEF TONGUE DUMPLING 500

元祖きゅうり一本

タンつくね

【握り】SUSHI

サーロイン握り 2貫 SIRLOIN SUSHI 1700

ハラミ握り 2貫 OUTSIDE SKIRT SUSHI 1200

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

【肴】SAKANA

ホルモンの湯引き BOILED MIXED TRIPE 1500

センマイの湯引き BOILED SENMAI - LEAD TRIPE 1200

ホルモンの湯引き

サーロイン握り

青森県産にんにく揚げ

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 2500
（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 3200
（ハラミ・芯ハラミ）
2 KINDS OF BEEF HARAMI ASSORTMENT

元祖トラジ盛 7000
（カルビ・ハラミ・赤身ロースなど）
TORAJI ASSORTMENT

ホルモン3種盛 1700
3 KINDS OF ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

ホルモン5種盛 2300
5 KINDS OF ASSORTMENT OF VARIETY MEAT

海の幸盛 7000
ASSORTMENT OF SEAFOOD

特選黒毛和牛トラジ盛 12000
4 KINDS OF TORAJI'S PREMIUM WAGYU BEEF ASSORTMENT
※内容はスタッフへお尋ねください。

【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.

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
滋れ出す肉汁をご堪能いただけます。

【トラジの名物タン】 TORAJI BEEF TONGUE

- タン3種盛 2500
  （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
- 上タン塩 - Tカット - 2500
  PRIME BEEF TONGUE (TORAJI - CUT)
- タン塩 - 厚切り - 4000
  BEEF TONGUE (THICK - CUT)
- タン塩 - 焼きしゃぶカット - 2200
  BEEF TONGUE (THIN SLICES)
- タンつくね（1個） 500
  BEEF TONGUE DUMPLING

【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

【カルビ】 KALBI

	カルビ WAGYU KALBI - BONELESS RIBS	2300
	上カルビ WAGYU PRIME KALBI	3200
	特上カルビ WAGYU EXTRA PRIME KALBI	4200
	中落ちカルビ SPARE CUTS KALBI BETWEEN RIBS	2200
限定	ダイヤモンドCUTカルビ（150g） DIAMOND CUT KALBI	2600

【ハラミ・赤身】 HARAMI / AKAMI

	ハラミ HARAMI - OUTSIDE SKIRT	2500
	芯ハラミ HANGING TENDER	2400
	ハラミ食べ比べ盛 2 KINDS OF BEEF HARAMI	3200
限定	ダイヤモンドCUTハラミ（150g） DIAMOND CUT HARAMI	2900
限定	特選厚切りハラミ PRIME HARAMI (THICK - CUT)	3500
	赤身ロース AKAMI - LEAN MEAT	2000
限定	赤身切り落とし CHOPPED BEEF ※売切れ御免 一組一皿まで	1800

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。

ハラミ食べ比べ盛

特上カルビ

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

【海鮮】 SEAFOOD

- ロブスター LOBSTER 1350
- 大海老 PRAWN 1350
- ホタテ SCALLOP 1800
- アワビ ABALONE 3300
- 海の幸盛 ASSORTMENT OF SEAFOODS 7000

【豚】 PORK

- 豚カルビ PORK KALBI 1300
- トントロわさび TORO PORK WITH WASABI 1300

【ホルモン】 HORUMON

- ホルモン HORUMON - LARGE INTESTINE 1250
- 上ミノ MINO - BLANKET TRIPE 1350
- 上レバ LIVER 1100
- ハツ HEART 1100
- ツラミ TSURAMI - CHEEK 1100
- ホルモン盛合せ ASSORTMENT OF VARIETY MEAT
  - 3種盛 1700
  - 5種盛 2300

【野菜】 VEGETABLES

- エリンギ焼き ERINGI MUSHROOM 800
- ネギ塩焼き WELSH ONION 800

ホルモン5種盛

ロブスター

【麺】 NOODLES

- 名物ユッケジャン麺 YUKKEJANG - SPICY MINCED BEEF NOODLE SOUP ¥1350
- 名物冷麺 KOREAN COLD NOODLE SOUP ¥1300
- 汁なしピビン冷麺 COLD SPICY BIBIM NOODLES ¥1300

小サイズは200円引きで承ります。-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 YUKKEJANG - 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円引きで承ります。-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

牛テール粥

汁なしピビン冷麺

【ご飯】MEAL

クッパ KUPPA - RICE SOUP		1000
超人的にんにくネギクッパ SPECIAL GARLIC AND WELSH ONION RICE SOUP		1150
ユッケジャンクッパ YUKKEJANG - SPICY MINCED BEEF RICE SOUP	辛	1350
コムタンクッパ GOMTANG - OX TAIL RICE SOUP		1350
ピビンパ BIBIMBAP - MIXED RICE	辛	1000
石焼ピビンパ ISHIYAKI BIBIMBAP - STONE POT FRIED MIXED RICE	辛	1600
ネギ玉ライス RICE WITH CHOPPED ONION & EGG		700
チャンジャおにぎり（2個） COD GUTS RICE BALLS	辛	650
ライス RICE		400

【デザート】DESSERT

元祖トラジの杏仁豆富 ALMOND PUDDING	700
きな粉バニラアイス SOYBEAN FLOUR & VANILLA ICE CREAM	900
スウィートポテトのバニラ添え SWEET POTATO CAKE & VANILLA ICE CREAM	950
フォンダンショコラ FONDANT CHOCOLATE	950
セットコーヒー COFFEE	+350

超人的にんにくネギクッパ

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

TORAJI FARM

自社牧場「トラジ・ファーム」

牛を育て、学ぶことからはじまる。

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

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。