



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）  
MAGYU SIRLOIN

7000

特選厚切りハラミ

**PRIME HARAMI (THICK - CUT)**

3300

特選  
ヒレ

PRIME FILET

3300

**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。

1000



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



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

6000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。

## 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  
ナムル4種盛  
4 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。

## 【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

## 【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



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 |
| 2 | 2 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

|   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|--|
|   | 🔥 |   |   |   |  |
| 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



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】 A LA CARTE

トランの流儀は30 LEEUW。

元祖きゅうり一本 350

WHOLE TORAJI'S CUCUMBER

ピリ辛冷やつこ 400

SPICY TOFU

焼き海苔 350

TOASTED SEAWEED

チャンジャ 750

COD GUTS

青森県産にんにく揚げ 800

DEEP FRIED GARLIC

タンつくね (1個) 400

BEEF TONGUE DUMPLING

【握り】 SUSHI

サーロイン握り 2貫 1300

SIRLOIN SUSHI

ハラミ握り 2貫 900

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 1100

HORMON - MIXED TRIPE SASHIMI

センマイ刺 900

SENMAI - LEAD TRIPE SASHIMI

極みユッケ・真空低温調理 1800

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 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.

【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

T 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

T 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3種盛<br>（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）<br>3 KINDS OF BEEF TONGUE ASSORTMENT | 2400 |
| 上タン塩・Tカット・<br>PRIME BEEF TONGUE (TORAJI - CUT)                               | 2400 |
| タン塩・厚切り・<br>BEEF TONGUE (THICK - CUT)                                        | 3700 |
| タン塩・焼きしやぶカット・<br>BEEF TONGUE (THIN SLICES)                                   | 2100 |
| タンつくね（1個）<br>BEEF TONGUE DUMPLING                                            | 400  |

## 【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

※売切れ御免 一組一皿まで

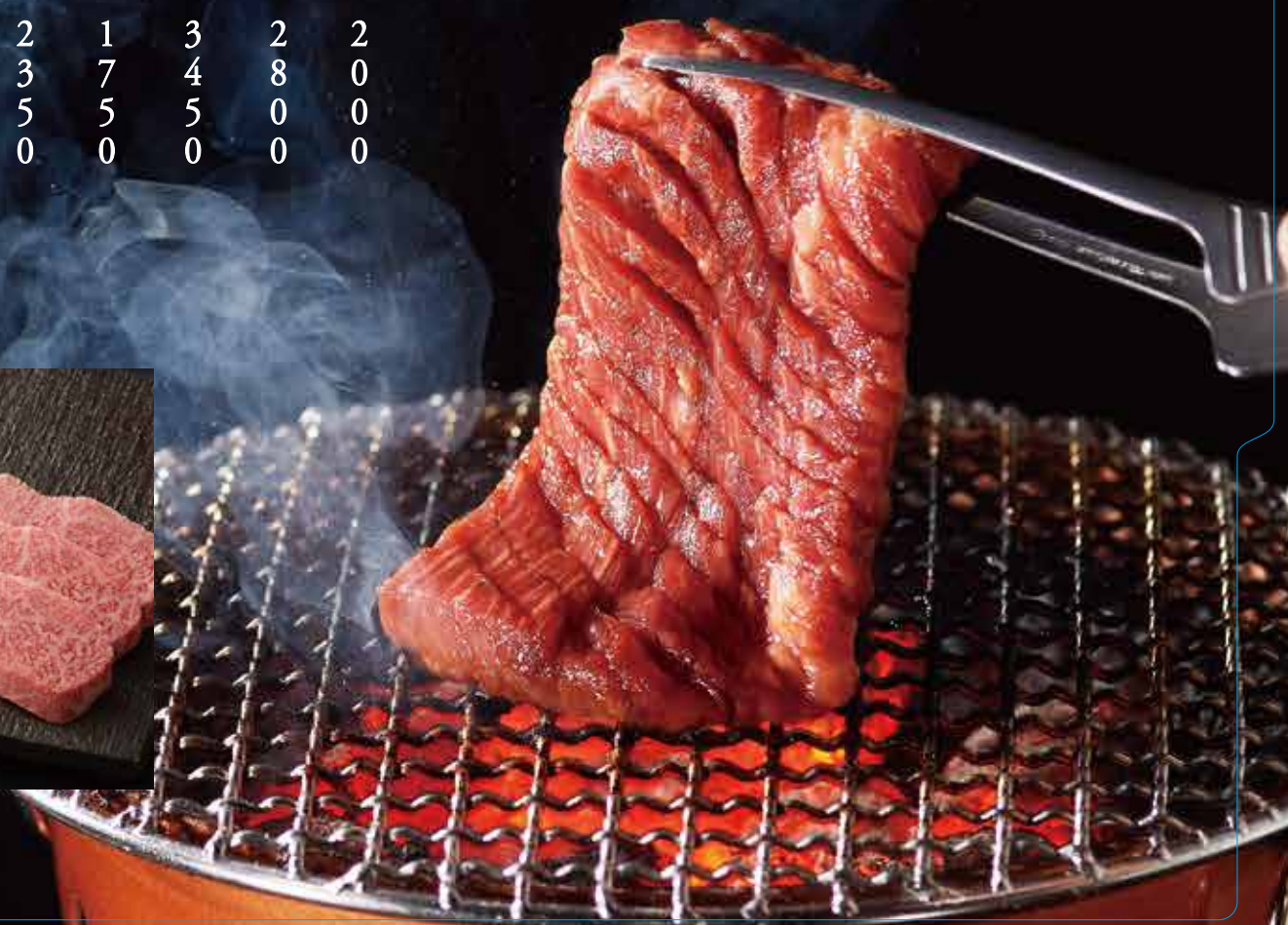
1600



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



ロブスター



ホルモン5種盛

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |   |   |   |   |   |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 5 | 0 | 3 | 種盛 | 1 | 6 | 0 | 0 | 5 | 種盛 |
| 1 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 5 | 0 | 2 | 種盛 | 2 | 0 | 0 | 0 | 5 | 種盛 |
| 1 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 5 | 0 | 2 | 種盛 | 2 | 0 | 0 | 0 | 5 | 種盛 |



【麺】 NOODLES

名物ユッケジャン麺

YUKEJANG - SPICY MINCED BEEF NOODLE SOUP

🔥 1 2 0 0

名物冷麺

KOREAN COLD NOODLE SOUP

🔥 1 2 0 0

汁なしビビン冷麺

COLD SPICY BIBIM NOODLES

🔥 1 2 0 0

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

1 0 0 0

ユッケジャンスープ

YUKEJANG - SPICY MINCED BEEF SOUP

🔥 1 0 0 0

超人的にんにくネギスープ

SPECIAL GARLIC AND WELSH ONION SOUP

9 5 0

玉子スープ

EGG SOUP

7 5 0

ワカメスープ

SEAWEED SOUP

7 5 0

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

🔥 1 3 0 0

牛テール粥

OX TAIL PORRIDGE

1 5 0 0



汁なしビビン冷麺



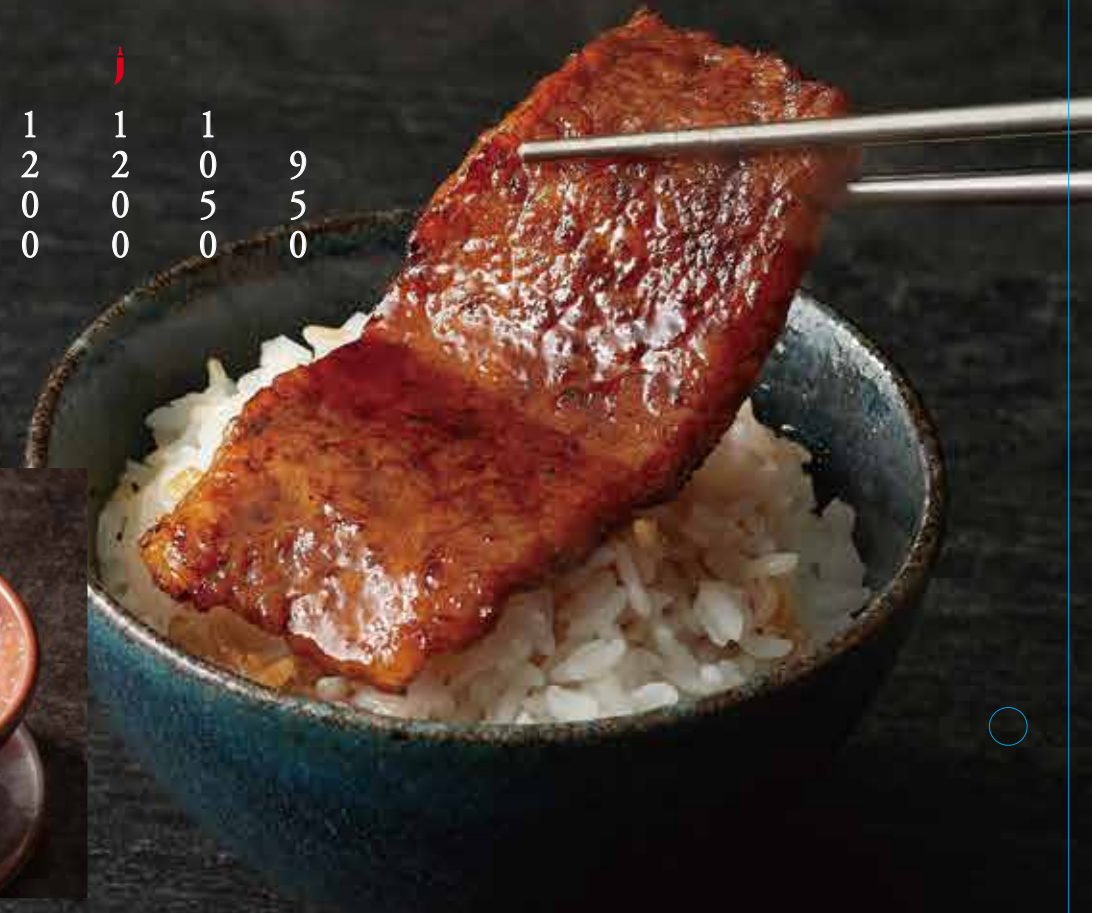
牛テール粥



【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





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

