

WELCOME TO T's RESTAURANT

T's レストランは Plant-Based スタイルのレストランです。
 たっぷりのお野菜とソイミート（大豆ミート）で、
 誰もが一緒に食卓を囲んで楽しく食べられる
 カラダにやさしいお料理をご提供します。



Spoon & Fork story



店内に飾られているスプーンやフォークは世界各地を周って集めた方からの贈り物。
 T's レストランで食卓を囲むすべての方に
 笑顔が溢れる時間を過ごしていただけますようにと
 オープン当初からずっと見守り続けています。

Soy Meat

高たんぱく質・低カロリー・低脂質
 な大豆を使い、まるでお肉のような
 味わいに仕上げた T's レストランの
 Soy Meat 料理をお楽しみください。



Creamy Veg

濃厚でクリーミーな豆乳ホワイト
 ソースや、ヴィーガンチーズをふん
 だんに使っています。コク深さと、
 食後のお腹の軽さをぜひ体感して
 ください。



"Smile Veg" foods

日頃、日本で食べ親しまれている
 ハンバーグやカレー、からあげ、
 ラーメン、餃子などを "Plant-Based" で
 おいしく仕上げました。



肉・魚介類・卵・乳製品などの動物性食材、化学調味料を一切使用していません。
 At T's Restaurant we do not use any meat, fish, eggs or dairy products. (No MSG)



Peach Parfait



T's Chocolate Parfait



Today's Sweets



Nama Chocolate Tart

SMILE VEG SWEETS

食後にスイーツはいかがですか？
 T's レストランのスイーツは、
 すべてコレステロールゼロ！
 ケーキや焼き菓子はもちろん、
 アイスやフルーツソースも手作りです。
 卵と乳製品を一切使わない、
 新感覚の美味しいスイーツを
 ご堪能ください。

~~※~~ Peach Parfait with Peach Compote & Jasmine Pudding
 桃とジャスミンのパフェ ¥1,280

豆乳ホイップクリーム / ミント / 桃のコンポート / クッキー
 桃アイス / 米粉スポンジ / 桃ゼリー / 豆乳ホイップクリーム
 桃のコンポート / ジャスミン豆乳プリン / フローズンベリー

T's Chocolate Parfait
 チョコアイスの T's パフェ ¥1,180

Today's Sweets
 本日のスイーツ ¥650

Japanese Ganache Tart
 生チョコタルト ¥780

~~※~~ Crème Brûlée
 クレームブリュレ ¥650

2 Flavor Vegan Ice Cream
 T's アイス 2種盛り合わせ ¥550



SALAD

Green Salad with Homemade Roast Nuts S ¥400 (ミニサイズ)
自家製ローストナッツのグリーンサラダ L ¥1,100

Soy Ham Green Salad S ¥450 (ミニサイズ)
ソイハムのグリーンサラダ L ¥1,200



MAIN

Topping Yurinchi Soy Chicken / 油淋鶏トッピング 2pcs ¥220

Paella Doria ¥1,350
パエリアドリア
*ソイミートの油淋鶏が1つ付きます

Creamy Veg Lasagna ¥1,380
クリーミーベジラザニア

Matsaman Curry ¥1,350
マッサマンカレー
*ソイミートの油淋鶏が1つ付きます

Tantan Noodle with Tomato and Egg ¥1,350
トマトと卵の担々麺
ヴィーガン



BEYOND MEAT Hamburg Steak ¥2,000
ビヨンドミートハンバーグ〜自家製デミグラスソース〜
(雑穀米 or パン付き)

Grilled Soy Meat Rice Plate with Colorful Vegetables ¥1,380
カラフル野菜とグリルソイミートのライスプレート

Baked Vegan Cheese Thai Curry ¥1,350
焼きヴィーガンチーズカレー - タイ風 -
*ソイミートの油淋鶏が1つ付きます

Extra Noodles / 替え玉	¥150
Change to Gluten-Free Noodles / グルテンフリーの米粉麺に変更	¥150

APPETIZER/SOUP

Assorted appetizers platter (caprese/raisin butter) ¥650
前菜盛り合わせ (ヴィーガンチーズのカプレーゼ・レーズンバター)

Seasonal Potage ¥650
季節のスープ

PIZZA (HALF SIZE)

Margherita Pizza ¥700
ヴィーガンチーズのマルゲリータピザ

Bolognese Pizza ¥900
きのこトナスのボロネーゼピザ

Genovese Pizza ¥900
ソイハムとトマトのジェノベーゼピザ

KIDS

Kids Plate ¥1,000
キッズプレート

ミートドリア / サラダ
フライドポテト / アイスクリーム
リンゴジュース



SIDE DISH

Soy Raisin Butter ¥500
ソイレーズンバター

Spanish-style Garlic Veg Shrimp ¥950
-Ahijo with Natural Yeast Bread
ベジシュリンプのアヒージョ (パン付き)

Yurinchi Fried Soy Meat 4pcs ¥420
ソイミートの油淋鶏 2pcs ¥220

Soy Meat Dumplings 4pcs ¥500
ソイミートの餃子 8pcs ¥900

Fried Spring Rolls 2sticks ¥700
ソイミートの中華春巻き

Multi Grain Rice ¥350
雑穀米

自由が丘 MONT NOM さんの人気商品!

Baguette ¥350
バゲット
長時間熟成で
しっとり、もっちり



夏のおすすめメニュー

- GF グルテンフリー対応可
- OV 五葷不使用対応可
- MF ムスリムフレンドリー対応可



柚子香るひんやり醤油ヌードル

スープは柚子の香りが効いた、さっぱりとした深みのある醤油ベースです。柑橘をつかったジュレが食欲をそそり、夏野菜が夏の疲れたカラダを癒します。

¥1,380

グルテンフリーの米粉麺変更 / Change to Gluten-Free Noodle +¥150



トマトと卵の担々麺

定番 T's 担々麺が期間限定バージョンアップ! 花椒が効いたオリジナルスープに焼きトマト & ヴィーガン卵が相性抜群! (※辛味抜き対応可)

¥1,350

SEASONAL recommendation

- GF Gluten-free support available
- OV Oriental vegetarian OK
- MF Muslim-friendly support available



Cold Yuzu Shoyu Noodle

Shoyu based soup with refreshing fragrance of Yuzu. Citrus jelly will stimulate your appetite and okra, summer vegetable will heal your tired body from the summer heat.

¥1,380

Change to Gluten-Free Noodle +¥150



Tantan Noodles with Tomato and Egg

The original soup with a kick of sansho pepper pairs perfectly with grilled tomato and vegan egg, creating an exceptional combination!

¥1,350



ベジとんこつスープのつけそば

まるでとんこつラーメンのような味わいの濃厚オリジナルスープにつけ麺スタイルをご用意しております!

¥1,380

大盛中華麺 ¥1,430



夏野菜のガスパチョ

野菜を1晩寝かせ旨みを引き出し、野菜の自然な甘みと酸味が調和した爽やかな味わいの冷たいスープです。透明のトマトジュレとともに楽しんでください。

¥650

平日 15:00- & 土日祝 終日: バグット付き



Dipping Noodle with Vegan Tonkotsu Soup

The vegan Tonkotsu soup is made only with vegetables. Enjoy dipping the eggless noodle into delicious soup.

¥1,380

Extra Noodle ¥1,430



Chocolate Ice Cream T's Parfait

We let the vegetables sit overnight to enhance their flavors, creating a refreshing cold soup with a perfect balance of natural sweetness and acidity. Enjoy it with the clear tomato jelly.

¥650



桃とジャスミンのパフェ

暑い夏にぴったりな、フレッシュな桃とジャスミンティーの組み合わせをお楽しみください。桃のコンポートにアイス、ゼリーと桃をたっぷり使ったパフェです。

初登場のジャスミンの豆乳プリンにも注目です! ¥1,280



チョコアイスの T's パフェ

オープン当初から大人気のチョコパフェが進化しました! 背の高いグラスにオレンジやベリーソースなどカラフルな層で見た目もさらに華やかになりました。さまざまな素材のマリアージュをぜひお楽しみください。

¥1,180



Peach Parfait with Peach Compote & Jasmine Pudding

Enjoy the perfect summer treat with the fresh combination of peach and jasmine tea. This parfait features peach compote, ice cream, jelly, and plenty of peaches. Don't miss the debut of our jasmine soy milk pudding!

¥1,280



- Gateau Chocolat
- Banana
- Chocolate Syrup
- Chocolate Ice Cream
- Nuts
- Cornflakes
- Rice Flour Cookies
- Rice Flour Sponge Cake
- Soy Milk Whipped Cream
- Orange
- Soy Milk Whipped Cream
- Homemade Berry Sauce
- Soy Milk Whipped Cream
- Chocolate Pudding

Chocolate Ice Cream T's Parfait

Our popular chocolate parfait has evolved since its opening! Served in tall glasses with colorful layers of orange and berry sauce, it's now even more visually stunning. Enjoy the delightful marriage of various ingredients.

¥1,180

Drink Menu

COFFEE

- ◆Coffee (Hot/Iced)
コーヒー ¥560
...French classic blend
フレンチクラシックブレンド
フランス大使館でも愛用されている甘くほろ苦い味わい
- ◆Decaf Coffee (Hot)
カフェインレスコーヒー ¥620

TEA

- ◆Tea (Hot/Iced)
紅茶 ¥560
...TEATULIA
ティトゥーリア パングラディッシュ産のオーガニック紅茶
- ◆Decaf Flavor Tea (Hot/Iced)
カフェインレス フレーバーティー ¥620
...Decaf MOMO
みずみずしい白桃の香りを、
特殊な技術でカフェインを抜いた紅茶にブレンド
- ◆Non Caffeine Rooibos Tea (Hot/Iced)
ルイボスティー(ノンカフェイン) ¥620
...Green Rooibos (peach,raspberry,mirabel)
ラズベリーと白桃、ミラベルが華やかに香るグリーンルイボス

SOFT DRINK

- ◆Organic Apple Juice
オーガニック アップルジュース ¥560
- ◆Ginger Ale
ジンジャーエール ¥560
- ◆Oolong Tea
烏龍茶 ¥560
- ◆Elder Flower (Soda/Hot)
エルダーフラワー(ソーダ/ホット) ¥620

OATS MILK

OATSIDE

What is OATSIDE オーツミルク/パスタブレンド

オートサイドは一般的な植物性ミルクより濃厚で香ばしい風味が特徴なアジア発のオートミルクです。保存料、香料、乳化剤、増粘剤は不使用。こだわりのオート麦、カカオ、ヘーゼルナッツを使用した、とびっきり美味しいオートミルクです♪



店頭にて販売中!
¥680

- ◆Oats Latte
オートラテ (Hot/Iced) ¥650

SEASONAL

期間限定

T's 自家製ドリンク



国産レモン 100%

- ◆Fresh Lemon Soda
自家製レモンソーダ ¥620
- ◆Fresh Lemonade
自家製レモネード ¥620

Seasonal Vegan Parfait

おすすめスイーツ:
クレームブリュレ /Crème Brûlée



価格は税込表示です / all items include tax

Natural Wine



◆ナチュラルワインとは

無農薬や有機栽培で育てられたブドウを、醸造から瓶詰まで酸化防止剤などの添加物を極力ゼロに抑える方法で作られたワインが自然派ワイン(ナチュラルワイン)です。限りなく「自然」にこだわったワインです。エチケットのオリジナリティもお楽しみください♪

◆オレンジワインとは

白ブドウを用いて赤ワインの製法で造られたオレンジ色のワイン。白ブドウを果皮や種子ごと醸造し、果皮の香りや色が抽出され、鮮やかなオレンジの液色になります♪



Natural Wine Red / White / Orange
ナチュラルワイン (赤・白・オレンジ) Glass(120ml) ¥1,000~
Bottle Ask....

Natural Wine comparison (3 types) Glass(各 80ml) ¥2,000
ワイン3種飲み比べ

日によって取り扱う商品が異なります。スタッフまでお尋ねください。

BEER

New Mexican Craft Beer/MINERVA 355ml ¥800
メキシコクラフトビール/ミネルバビール



MINERVA PALE ALE
ミネルバ ペールエール

World Beer Cup 金賞受賞!
程よい苦味のスタンダードな味わい。



MINERVA COLONIAL
ミネルバ コロニアル

爽やかな香りとフルーティな風味。
特殊な製法でグルテンを除いた GF ビール!



HEARTLAND BEER 330ml
ハートランドビール ¥680

Newton Apple Beer 330ml
ニュートン青りんごビール ¥1,100

New Liefmans Fruitesse 250ml
リーフマンス(ベルギービール) ¥900
4種のベリーを使ったピンクのチェリービール



Newton



Liefmans

Non Alcohol Beer 330ml
ノンアルコールビール ¥560

Plum Wine

Plum Wine (Rock/Soda)
TAN TAKA TAN SHISO 梅酒
ロック or ソーダ
¥680



Plum Wine Soda

Whisky

Whisky (Rock/Soda)
ウイスキー ロック or ソーダ ¥680

COCKTAIL

Cassis Soda カシスソーダ	Peach Soda ピーチソーダ
Cassis Oolong Tea カシスウーロン	Peach Oolong Tea ピーチウーロン
Ginger Ram ジンジャーラム	Peach Apple ピーチアップル

各 ¥650

価格は税込表示です / all items include tax