

# 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。  
 たっぶ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おりません。  
 At T's Restaurant we do not use any meat, fish, eggs or dairy products. (No MSG)



Apple and Caramel Parfait



T's Chocolate Parfait



Today's Sweets



## 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。

~~¥1,280~~ Apple and Caramel Vegan Parfait  
 林檎のキャラメルパフェ ¥1,280

生りんご/キャラメルりんご/ラムレーズンサンド  
 りんごソルベ/くるみ/米粉クッキー/豆乳ホイップクリーム  
 米粉スポンジ/キャラメルアイス/りんごゼリー/煮りんご

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

~~¥650~~ 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caprese・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  
-Ajijo 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





# 今月のオススメ

- GF グルテンフリー対応可
- OV 五穀不使用対応可
- MF ムスリムフレンドリー対応可



## ハーフ&ハーフカレー

GF ¥1,500

創業より人気でしたハーフ&ハーフカレーが、  
期間限定復刻です！  
野菜の旨みとコクが活かした“欧風カレー”と  
ソイミートを使った“キーマカレー”  
2種類のお味をお楽しみください♪

# This Month's Recommendations

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



## Half & Half Curry

GF ¥1,500

The beloved Half & Half Curry, a fan favorite since our founding, is back for a limited time!  
Enjoy two distinct flavors: a "European-style curry" rich with vegetable umami and depth, and a "Keema curry" made with savory soy meat. Delight in both flavors together!



平日 15:00- & 土日祝 終日:バゲット付き

## マッシュルームのポターージュ

マッシュルームの旨みをたっぷり詰め込んだ、  
濃厚でクリーミーなポターージュが完成しました。

¥650



## 林檎のキャラメルパフェ

フレッシュりんごとソルベ、キャラメリゼしたプレザーブ  
など5種変化のりんごや、キャラメルアイス、米粉クッキーの  
ラムレーズンサンドなど楽しめる贅沢なパフェです。

¥1,280



## Mushrooms Potage

Soup from mushrooms in season.  
It is rich and creamy potage filled with the flavor of mushrooms.

¥650



## Apple and Caramel Vegan Parfait

Fresh apples, sorbe, caramelized preservation, etc. A luxurious apple  
parfait where you can enjoy five different kinds of apples.  
Topping with rice flour cookie lamb raisin sandwich.

¥1,280



## ベジどんこつスープのつけそば

まるでど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



## 和風柚子つゆそば

ライムのほのかな酸味と、やさしい柚子の香りが  
「和風醤油だれ」のコクを引き立てます。

¥1,380



## 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



## Yuzu Shoyu Noodle

Light sour taste of lime and fresh aroma of yuzu is a great accent  
to our special soy sauce soup. You can only enjoy it here  
at T's Restaurant!

¥1,380

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

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



# 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

オーツ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産のオーツミルクです。保存料、香料、乳化剤、増粘剤は不使用。こだわりのオーツ麦、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ツミルクです♪



店頭にて販売中!  
¥680

- ◆Oats Latte  
オーツラテ (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



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