

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



写真は季節のパフェの一例です  
 Sample image of our seasonal parfait.



T's Chocolate Parfait



Nama-Chocolate Tart



Crème Brûlée

## 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。

※季節のパフェ  
**Seasonal Vegan Parfait**  
 季節のパフェ ¥1,400~

※今日のスイーツ  
**Today's Cake**  
 本日のスイーツ ¥720

※季節のパフェと本日のスイーツの内容については、  
 スタッフまでお気軽にお尋ねください。  
 Feel free to ask our staff about seasonal parfait and today's cake.

T's Chocolate Parfait  
 チョコアイスの T's パフェ ¥1,200

Japanese Ganache Tart  
 生チョコタルト ¥860

Crème Brûlée  
 クレームブリュレ ¥720

2 Flavor Vegan Ice Cream  
 T's アイス2種盛り合わせ ¥600



## SALAD

Green Salad with Homemade Roast Nuts S ¥450  
自家製ローストナッツのグリーンサラダ L ¥1,200

Soy Ham Green Salad S ¥500  
ソイハムのグリーンサラダ L ¥1,300



## MAIN

<sup>※</sup> Topping Yurinchi Soy Chicken / 油淋鶏トッピング 2pcs ¥240



Paella Doria ¥1,350  
パエリアドリア

BEYOND MEAT Hamburg Steak ¥2,200  
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)

Creamy Veg Lasagna ¥1,380  
クリーミーベジラザニア

Grilled Soy Meat Rice Plate with Colorful Vegetables ¥1,400  
カラフル野菜とグリルソイミートのライスプレート

Matsaman Curry ¥1,350  
マッサマンカレー

Baked Vegan Cheese Thank Curry ¥1,350  
焼きヴィーガンチーズカレー - タイ風 -

※Can be changed to mild vegetable curry / マイルドな T's カレーに変更可能

Tantan Noodle with ¥1,400  
元祖 ヴィーガン担々麺

Veggie Tonkotsu Ramen Noodles ¥1,400  
濃厚! ベジとんこつラーメン

Extra Noodles / 替え玉 Change to Gluten-Free Noodles / グルテンフリーの米粉麺に変更 各 ¥160

## APPETIZER/SOUP

Assorted appetizers platter  
(caprese/raisin butter) ¥750  
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 ¥800  
季節のスープ

## PIZZA

Salad Margherita Pizza ¥1,890  
サラダマルゲリータピザ

T's Special Pizza ¥2,120  
T's スペシャル

Bolognese Pizza ¥1,890  
ボロネーゼ

## SIDE DISH

Soy Raisin Butter ¥550  
ソイレーズンバター

Spanish-style Garlic Veg Shrimp ¥1,200  
-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 ¥460  
ソイミートの油淋鶏 2pcs ¥240

Soy Meat Dumplings 4pcs ¥550  
ソイミートの餃子 8pcs ¥1,000

Fried Spring Rolls 2sticks ¥770  
ソイミートの中華春巻き

Multi Grain Rice ¥360  
雑穀米

自由が丘 MONT'NOM さんの人気商品!  
Baguette ¥360  
バゲット  
長時間熟成で  
しっとり、もっちり



## KIDS

Kids Plate ¥1,100  
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



# SEASONAL MENU



焼キトウモロコシの冷製スープ ¥800

とれたてのとうもろこしの自然な甘さと香ばしい風味がたまりません！リピーターの多い冷製スープ



季節のメロンパフェ ¥1,480

旬の銘柄に次々変わるメロンパフェ。  
※ 赤肉か青肉かは仕入れ状況によります。  
たっぷりのフレッシュメロン、メロンソルベ、バニラアイス、ココナツプリン、サブレ、ライムと白ワインのジュレ



## DESERT MENU

T'sチョコパフェ	¥1,200
本日のスイーツ	¥720
生チョコタルト	¥860
クレームブリュレ	¥720
T'sアイス2種盛り合わせ	¥600

表示価格はすべて税込みです All prices are tax included

# 夏

のご馳走  
はじめました。



季節野菜の  
ピリ辛麻婆

¥1,480- (税込)



冷製

もちもち米粉麺の  
白ごま担々麺

¥1,400- (税込)

# COFFEE

オススメ!

Coffee (Hot/Iced) ¥600  
T'sスペシャルコーヒー



東京 千駄木の珈琲専門店「カリオモン東京」のT'sレストランオリジナルブランド。スイスウォーター方式の生豆を使用したデカフェスタイルが味わえます。カフェインレスなのにココのある柔らかな甘みを含んだ味わい、デカフェの概念が変わる希少な体験を是非!

Oats Latte (Hot/Iced) ¥750  
オーツラテ

濃厚でクリーミーな「OATSIDE」のオーツミルクを使用

Iced Coffee with Vanilla Ice ¥800  
コーヒーフロート

自家製ヴァーガンバナリアイスをトッピング



# TEA

オススメ!

Tea (Hot/Iced) ¥600  
紅茶

(ティトゥーリア/バングラディッシュ)自然のままに育てられたサステイナブルな紅茶アッサムに似たコクとまろやかさが特徴のベーシックな紅茶です。

Non Caffeine Rooibos Tea (Hot/Iced) ¥680  
ルイボスフレーバーティー (ノンカフェイン)

季節のフレーバーをご用意しております

Elder Flower (Soda/Hot) ¥680  
エルダーフラワー

# SOFT DRINK

Organic Apple Juice ALL ¥600  
オーガニックアップルジュース

Ginger Ale Oolong Tea  
ジンジャーエール ウーロン茶

# ORIGINAL

人気!

Fresh Lemon Soda ¥700  
自家製レモンソーダ

Fresh Lemonade ¥700  
自家製レモネード

# 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自然派ワイン (ナチュラルワイン) エチケット (ラベル) のオリジナリティもお楽しみください

ボトル・グラス均一価格、ナチュラルワインを楽しもう!



Natural Wine (Red / White / Orange)  
ナチュラルワイン (赤・白・オレンジ)

Glass (120ml) ¥ 880  
Bottle ¥4,500

お得

Natural Wine comparison (3 types)  
ワイン 3 種飲み比べ

Glass (各50ml) ¥1,280

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



オススメ!

1. MINERVA PALE ALE 355ml ¥900  
ミネルバ ペールエール

World Beer Cup 金賞受賞! 程よい苦味 スタンダードな味わい

2. MINERVA COLONIAL 355ml ¥900  
ミネルバ コロニアル

爽やかな香りとフルーティな風味 グルテンを除いたGFビール!

3. Liefmans Fruitesse 250ml ¥1,000  
リーフマンス

新鮮なベリー系フルーツをたっぷり使った新感覚ビール

4. Newton Apple Beer 330ml ¥1,200  
ニュートン青りんごビール

ベルギーの白ビールに青りんご果汁でほんのり甘酸っぱい

5. HEARTLAND BEER 330ml ¥750  
ハートランドビール

# PLUM WINE

Plum Wine (Rock/Soda)  
TAN TAKA TAN SHISO 梅酒 ¥750

# WHISKEY

Whisky (Rock/Soda)  
ウイスキー ロック  
ハイボール ¥750

# ORIGINAL COCKTAIL

自家製のレモンシロップで作った  
レモンサワー  
Homemade Lemon Sour  
自家製レモンサワー ¥800

自家製「アラカルト」の無添加  
ドライフルーツ (せとがみかん、バナナ、  
りんご、パイナップル) 使用  
Homemade Sangria  
自家製サングリア ¥800

Non Alcohol Beer 330ml ¥650  
ノンアルコールビール