

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

PLATE LUNCH



人気メニューをワンプレートに

ハンバーグ&ドリリアプレート

HAMBURG & DORIA PLATE

¥1,980-



※スープ、野菜、惣菜は季節のものをご用意しております

「ハンバーグ」＆「パエリアドリリア」のミニサイズ、サラダ、ミニスープ、総菜、バゲット付き
あらびきビーフのようにジューシーなハンバーグと乳製品を使用していない濃厚ホワイトソースのドリリア
T'sレストランのおいしさがつまったプレートです

Includes mini size "Beyond Meat Hamburger Steak" and "Paella Doria", salad, mini soup and vegetable side dish. This plate is filled with the deliciousness of T's Restaurant.

みんな一緒にSmile Veg

KIDS プレート

KID'S PLATE

Meat doria, salad, French fries, ice cream, apple juice

¥1,100-

ミートドリリア、サラダ、フレンチフライ、アイスクリーム、アップルジュース

SET

- サラダ ¥200
- バゲット ¥360
- 季節のスープ ¥750
- 餃子 4pcs ¥500
- 油淋鶏 2pcs ¥240

SET DRINK ¥200～

- コーヒー (HOT/ICE)
- 紅茶 (HOT/ICE)
- ジンジャーエール
- オーガニックアップルジュース 各¥200
- ルイボ스티ー (HOT) ¥300
- ノンアルビール ¥450
- ハートランドビール ¥550

おすすめ

- ナチュラルワイン ¥300
(白 / オレンジ / 赤)

LUNCH 11:30-15:00 (L.O.) 平日限定

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

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

PLATE LUNCH

旬のお野菜スープ
めしあがれ

季節のスーパプレート

SEASONAL SOUP PLATE



¥1,280-

※スープ、惣菜は季節のものをご用意しております

自由が丘の人気ベーカリー
モン・ノム
MONT-NOMさんの
こだわりパン

自家製お野菜スープとパン2種（フォカッチャ、バゲット）、サラダ、総菜付き
旬のお野菜のおいしさがつまった自家製スープは絶品
Homemade vegetable soup, 2 kinds of bread (focaccia, baguette), salad and vegetable side dishes

さらに
おいしくなりました!

T'sカレープレート

T'S CURRY PLATE



¥1,480-

※カレー添え野菜、惣菜は
季節のものをご用意しております

T'sカレーに雑穀ごはん、サラダと総菜付き
マイルドなコクと野菜の甘み、本格スパイスがピリリと効いたオリジナルカレー
Mild vegetable curry, with cereal rice, salad and vegetable side dishes

SET

- サラダ ¥200
- バゲット ¥360
- 季節のスープ ¥750
- 餃子 4pcs ¥500
- 油淋鶏 2pcs ¥240

SET DRINK ¥200～

- コーヒー (HOT/ICE)
- 紅茶 (HOT/ICE)
- ジンジャーエール
- オーガニックアップルジュース 各¥200
- ルイボ스티ー (HOT) ¥300
- ノンアルビール ¥450
- ハートランドビール ¥550

おすすめ

- ナチュラルワイン ¥300
(白 / オレンジ / 赤)

LUNCH 11:30-15:00 (L.O.) 平日限定

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

LIMITED

・ 期間限定

MENU

期間限定
T's 夏のおすすめメニュー

人気のオリジナル餃子が
揚げ餃子に!



季節野菜のピリ辛麻婆

MAPO VEGETABLES

Soybean Meat with Bean Sprouts and Vegetables

素揚げしたジューシーな夏野菜に

3種の醤（ジャン）で辛さと旨味をバランスよく仕上げた絶品麻婆

¥1,680-

食感いろいろ
米油がじゅわっと
夏の野菜

冷製もちもち米粉麺の

白ごま担々麺



COLD TANTAN NOODLE

Tantan noodle is a noodle dish with a sauce made from sesame paste and chili oil

夏限定! つめたい担々麺は濃厚な胡麻の旨味にシャキシャキ野菜がたっぷり!
つるつるもちもちの米粉麺との相性抜群

¥1,380-

- 小麦麺に変更可
- 米粉麺替え玉 ¥200

もちもち つるつるの
米粉麺がやみつき!



※トッピングは季節により
変更になります

ピリ辛ラー油が
味のアクセント

SET

- サラダ ¥200
- バゲット ¥360
- 季節のスープ ¥750
- 餃子 4pcs ¥500
- 油淋鶏 2pcs ¥240

SET DRINK ¥200~

- コーヒー (HOT/ICE)
- 紅茶 (HOT/ICE)
- ジンジャーエール
- オーガニックアップルジュース 各¥200
- ルイボ스티ー (HOT) ¥300
- ノンアルビール ¥450
- ハートランドビール ¥550

おすすめ

- ナチュラルワイン ¥300
(白 / オレンジ / 赤)

LUNCH 11:30-15:00 (L.O.) 平日限定

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

※カロリーは推定値、目安です

MENU



※トッピングは季節により
変更になります

T'Sたんたんの元祖

元祖 ヴィーガン担々麺

TANTAN NOODLE

Tantanmen is a noodle dish with a sauce made from sesame paste and chili oil

植物性食材のみを使用した担々麺、
胡麻の風味豊かな秘伝のスープは癖になるおいしさ！

¥1,380-

- グルテンフリー麺変更 ¥160
- 替え玉 ¥160



リピート続出！

濃厚！ベジとんこつラーメン

VEGGIE TONKOTSU RAMEN NOODLES

veggie white soup (Veggie Tonkotsu soup) with plenty of vegetables

まるでとんこつ！驚きの濃厚ベジ白湯スープとたっぷりお野菜

¥1,380-

創業から1番人気！

パエリア ドリア

PAELLA DORIA

Doria with dairy-free white sauce and saffron rice

乳製品使用のとろけるホワイトソースとサフランライスが絶品

¥1,380-



スタッフに人気

グリルソイミート プレート

SOY MEAT RICE PLATE

Teriyaki Style Rice Bowl with Soy Meat

生姜焼き風のたれで香ばしく焼いたソイミート、ごはんがとまらない！

¥1,380-

今日はちょっと贅沢に

ハーフ&ハーフカレー

HALF & HALF CURRY

Spicy Massaman Curry & Mild Vegetable Curry

スパイシーなタイ風マッサマンカレー & お野菜の甘さを楽しむマイルドカレー

¥1,580-



※トッピングは季節により
変更になります

SET

- サラダ ¥200
- バゲット ¥360
- 季節のスープ ¥750
- 餃子 4pcs ¥500
- 油淋鶏 2pcs ¥240

SET DRINK ¥200～

- コーヒー (HOT/ICE)
- 紅茶 (HOT/ICE)
- ジンジャーエール
- オーガニックアップルジュース 各¥200
- ルイボスティー (HOT) ¥300
- ノンアルコール ¥450
- ハートランドビール ¥550

おすすめ

- ナチュラルワイン ¥300
(白 / オレンジ / 赤)

LUNCH 11:30-15:00 (L.O.) 平日限定

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

SEASONAL MENU



焼きトウモロコシの 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。
※赤肉が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



DESSERT 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。



¥1,480- (税込)

季節野菜の
ピリ辛
麻婆

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)
T's スペシャルコーヒー ¥600



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ク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)
オーツラテ ¥750

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
コーヒーフロート ¥800

自家製ヴィーガンバニラアイスをトッピング



TEA

オススメ!

Tea (Hot/Iced)
紅茶 ¥600

(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)
エルダーフラワー ¥680

SOFT DRINK



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



Ginger Ale
ジンジャーエール

Oolong Tea
ウーロン茶

ORIGINAL

人気!

レモンと甜菜糖で作った優しい甘さの自家製シロップを使用しました

Fresh Lemon Soda
自家製レモンソーダ ¥700

Fresh Lemonade
自家製レモネード ¥700

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
ミネルバ ペールエール ¥900
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
ミネルバ コロニアル ¥900
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
リーフマンズ ¥1,000
甘口で飲みやすい

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

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

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



自家製の「アラカルト」の無添加
ドライフルーツ (せとみかん、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
ノンアルコールビール ¥650