



迷ったらコレ!
前菜からデザートまで

DINNER SET

¥5,000

Appetizer and salad

前菜2種 仏 ガーデンサラダプレート

Soup

季節のポタージュ

First dish

創業から人気

パエリアドリヤ (ハーフサイズ)

PAELLA DORIA (HALF-SIZE)

Main dish

シェフのおすすめ

BEYONDMEAT ハンバーグ (雑穀米 or パン付き)

BEYOND MEAT HAMBURG STEAK (WITH MULTIGRAIN RICE OR BREAD)



定番

自家製ミグラス

New! 熟成トマトソース • New! 和風おろしポン酢

お好きな味をchoice

Optional Menu

おなかに余裕がある方はぜひ♪

担々麺ハーフ +¥600

TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)

T'sたんたん
元祖の味!



Desert

本日スイーツ

OR

季節のパフェ +¥600

TODAY'S SWEETS OR SEASONAL PARFAIT

T'sオリジナルブレンド
コーヒーにいかがですか♪



コーヒー (HOT/ICE) ¥600

オーツラテ (HOT/ICE) ¥750



ちょっぴり
お得

えらべるメインの DINNER SET

¥3,000

Appetizer and salad

前菜2種 & ガーデンサラダプレート

Soup

季節のポタージュ

1品チョイス
Select one dish

Main

パエリアドリヤ
PAELLA DORIA

クリーミーベジラザニア
CREAMY VEG LASAGNA

BEYONDMEAT ハンバーグ +¥800
(雑穀米 or パン付き)
BEYOND MEAT HAMBURG STEAK

照り焼き風グリルソイミート プレート
TERIYAKI STYLE RICE BOWL WITH SOY MEAT

T'sカレー
T'S ORIGINAL CURRY

マッサマンカレー
MASSAMAN CURRY

焼きチーズカレー
BAKED VEGAN CHEESE CURRY

T'sたんたん
元祖の味!



Optional Menu

おなかに余裕がある方はぜひ♪

担々麺ハーフ +¥600
TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)



二人でシェア♪

PAIR SET

二人で
¥6,000

Appetizer and salad

前菜2種 仏 ガーデンサラダプレート

Hot Appetizer

自家製マヨが
絶品♪

油淋鶏 仏 フレンチフライ

YURINCHI CHICKEN & FRENCH FRIES

ガレットフリー Pizza

T's スペシャル or サラダマルゲリータ or ボロネーゼ



1品チョイス
Select one dish

Main

パエリアドリヤ

PAELLA DORIA

クリーミーベジラザニア

CREAMY VEG LASAGNA

照り焼き風グリルソイミート プレート

TERIYAKI STYLE RICE BOWL WITH SOY MEAT

T's たんたん
元祖の味!

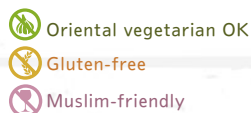
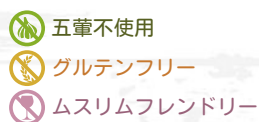


Optional Menu

おなかに余裕がある方はぜひ♪

担々麺ハーフ +¥600

TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)



APPETIZER / SOUP

ワインのおつまみに!



前菜盛り合わせ (1~2名様向け) ⑦ ¥750

ASSORTED APPETIZERS PLATTER

(Caprese / Raisin butter)

ヴィーガンチーズのカプレーゼ&ソイレズンバター



ヴィーガンチーズのカプレーゼ ¥550

VEGAN CAPRESE WITH VEGAN CHEESE

自家製バジルソースが爽やか

ソイレズンバター ⑦ ¥550

SOY RAISIN BUTTER

コレステロール0! 植物性とは思えない濃厚な味わい

Ask



季節のポタージュ ¥800

SEASONAL POTAGE

旬のお野菜を使った 大地の恵みのスープです

SALAD

自家製発酵ディップの

★冷製バーニャカウダ ⑦ ⑧ ⑨ ¥1,000

CHILLED BAGNA CAUDA DIP

Fresh veggies served with our house-made fermented dip with an anchovy-like flavor!

アンチョビ風の自家製発酵ディップと、お野菜の栄養をまるごと召し上がれ! (1~2名様向け)



バジランチョビ & マヨ風ディップ



自家製ローストナッツのグリーンサラダ ⑦

GREEN SALAD WITH HOMEMADE ROAST NUTS

S (1名様向け) ¥500

ソイハムのグリーンサラダ ⑦

SOY HAM GREEN SALAD

L (3~4名様向け) ¥1,300

乾杯ドリンクにおすすめ!



自家製レモンサワー ¥800



自家製サングリア ¥800



NATURAL WINE

3種飲み比べ ¥1,280

グラス ¥880

ボトル ¥4,500



WARM APPETIZER

自家製マヨネーズの

フレンチフライ 

FRENCH FRIES WITH HOMEMADE
VEGGIE MAYONNAISE

北海道産インカのめざめ 使用 ¥920



自家製ベジマヨ
ニンニク入りの
やみつきtaste

甘くて
ホクホクッ

ぷりぷり食感!

(パン付き)

ヴァーガンシュリンプのアヒージョ 

SPANISH-STYLE GARLIC VEG SHRIMP

絶品ガーリックオイルでバゲットがとまらない! ¥1,200

ソイミートの中華春巻き 2STICKS

FRIED SPRING ROLLS

バリバリ食感に、たっぷり野菜

¥770

ソイミートの油淋鶏

4PCS ¥460

YURINCHI FRIED SOY MEAT



2PCS ¥240

人気!

★ソイミートの餃子

8PCS ¥1,000

SOY MEAT DUMPLINGS

4PCS ¥550

ベジ餃子なのにジューシー! 驚きのおいしさ



あつあつジューシー!
ファンタシ

雑穀米 ¥360

MULTI GRAIN RICE

バゲット ¥360

BAGUETTE

KIDS



キッズプレート ¥1,100

KIDS PLATE

クリーミーな豆乳ホワイトソースの
ドリアがメインのプレートです

ミートドリア

コトリクッキーアイスつき♪

オーガニック
アップルジュース

フレンチフライ



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

五葷不使用
グルテンフリー
ムスリムフレンドリー

Oriental vegetarian OK
Gluten-free
Muslim-friendly

RECOMMENDATION



驚きの食感!



自家製ミグラスソースの
ビヨンドミートハンバーグ

雑穀米 or パン付き

DEMI-GLACE BEYOND MEAT HAMBURG STEAK (WITH MULTIGRAIN RICE OR BREAD)

あらびきビーフのようにジューシーなハンバーグ

¥2,200



熟成トマトソース

RICH & MATURED TOMATO SAUCE

和風おろしポン酢

JAPANESE-STYLE GRATED DAIKON WITH PONZU SAUCE

あたらしく
2つのソースができました!

各¥2,200

ITALIAN

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

乳製品不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



バゲット

¥360

BAGUETTE



トロ〜っともちもち!

クリーミーベジラザニア

CREAMY VEG LASAGNA

Lasagna with a perfect harmony of rich Bolognese and creamy white sauce

ボロネーゼの深い旨みとホワイトソースのなめらかさが絶妙の相性

¥1,380

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

ORIGINAL CURRY

一緒にどうぞ！
油淋鶏トッピング



2PCS
¥240

T'sカレー

マイルド甘口

T'S ORIGINAL CURRY
マイルドなコクと野菜の甘み
ほんのりspicy



マッサマンカレー

大人の辛口

MASSAMAN CURRY
ココナッツミルクとスパイス香る
タイ南部のご当地カレー



各 ¥1,350



ハーフ&ハーフカレー



HALF & HALF CURRY

2つのカレーを贅沢にあいかけ！カレー好きにはたまらない！！

¥1,580



一緒にどうぞ！
油淋鶏トッピング

2PCS ¥240

焼きヴィーガンチーズカレー



BAKED VEGAN CHEESE CURRY

カレーはT'sカレー OR マッサマンカレーを
お選びいただけます

¥1,350



GLUTEN-FREE PIZZA

グルテンフリーピザ (直径約26センチ)

クリスピーな米粉のローマ風生地、カリッとした食感がやみつき
野菜のソースとの相性も抜群です♪

自由が丘の人気ベーカリー
モンノン

MONT-NOMさんの
オリジナルピザ生地

オースト

T's スペシャル



T'S SPECIAL PIZZA
ブロッコリーベースのグリーンソース

¥2,120

サラダマルゲリータ



SALAD MARGHERITA PIZZA
たっぷりのセルパチコをのせたサラダ仕立て

¥1,890

ボロネーゼ

キッズに人気！

BOLOGNESE PIZZA
ミートソースベース、ボリューム満点！

¥1,890



※このメニューは小麦アレルギー対応メニューではありません。
同じ厨房で小麦を使用した製品も製造しているため、微量のグルテンが混入する可能性があります。

※トッピングは季節により
変更になります

RAMEN/PLATE

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



雑穀米 ¥360
MULTI GRAIN RICE

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

- 米粉麺変更 ¥160
- 替え玉 ¥160
- 米粉麺替え玉 ¥250

- Change to Rice noodle : ¥160
- Wheat noodle replacement: ¥160
- Rice noodle replacement : ¥250

スタッフ人気！

照り焼き風グリルプレート



SOY MEAT RICE PLATE

Teriyaki Style Rice Bowl with Soy Meat

照り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！

¥1,400

SIDE MENU

T'sのおすすめサイドメニュー

一緒にどうぞ！

人気！

★ソイミートの餃子

SOY MEAT DUMPLINGS

8PCS ¥1,000

4PCS ¥550

あつあつジューシー！
ファンタシ



ソイミートの油淋鶏

YURINCHI FRIED SOY MEAT

4PCS ¥460

2PCS ¥240



ソイミートの中華春巻き

SOY MEAT FRIED SPRING ROLLS

2STICKS ¥770



SWEETS

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
乳製品や卵を使用していないのに驚きのおしさです
パティシエ手作りのアイスクリームやソースが楽しめるスイーツ、是非お楽しみください



ASK

季節のパフェ

¥1,480~

内容は別紙もしくはスタッフにお尋ねください

GLUTEN FREE グルテンフリー SWEETS

チョコアイスの
ワカオニガのカルッと食感
がgood!



T'sチョコパフェ
CHOCOLATE PARFAIT

¥1,400

パリパリ キャラメリゼ
を割って召し上がれよ



クレームブリュレ
CRÈME BRÛLÉE

¥720

内容は別紙もしくはスタッフに
お尋ねください



ASK 本日スイーツ
SEASONAL CAKES

¥720

濃厚でとろける〜



とろける生チョコタルト
GANACHE TART

¥860

ことりクッキー付き



自家製アイス2種盛り
2 FLAVOR ICE CREAM

¥600

・ コーヒー (HOT/ICE)
COFFEE ¥600

・ オーツラテ (HOT/ICE)
OATS LATTE ¥750

・ 紅茶 (HOT/ICE)
TEA ¥600

その他
ドリンクページも
ご覧ください



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い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

自家製ヴィーガンバニラアイスをトッピング



TEA &

オススメ!

Tea (Hot/Iced) ¥600
紅茶

オーナーが選ぶこだわりの紅茶をそろえております

妊婦さんにも
やさしい!

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
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 ¥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



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

Glass (各50ml) ￥1,280

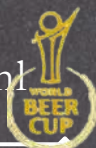
日によって取り扱う商品が異なります。スタッフまでお尋ねください

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!

甘口で飲みやすい

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

女性人気

4. Newton Apple Beer 330ml
ニュートン青りんごビール ￥1,200
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
ハートランドビール ￥750

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

オススメ



自由が丘「アラカルト」の無添加
ドライフルーツ (せとかみかん、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



ANNIVERSARY PLATE

お誕生日・記念日の方へメッセージ付きのスイーツプレートをご用意致します。
好きなスイーツをお選びください。

ご予約は前日までに電話連絡をお願い致します。

Please call at least one day in advance to make a reservation.

スペシャルキャンドル付き

デザートプレート ¥1,480
デザート&ミニパフェプレート ¥1,780



デザートプレート



デザート & ミニパフェプレート

ANNIVERSARY CAKE

大好きな人達と一緒に一つのケーキを囲める時間を・・・そんな思いからスタートしたアニバーサリーケーキ。
卵、乳製品を使用しない、パティシエ自慢の手作りケーキです。

Take out OK!

ご予約は3日前までに電話連絡をお願い致します。

Please call at least 3 days in advance to make a reservation.

店内

直径12cm (2~3人用) ¥4,100
直径15cm (3~4人用) ¥5,400

※フルーツ増量 +¥800



Gluten free Nuts free



フルーツショートケーキ



フルーツチョコレートケーキ

MUSLIM WELCOME

OUR POLICY

Our dining is not a certified Halal restaurant.

私たちのレストランはハラール認証レストランではありません。

We are a vegan restaurant and do not use any animal products.

当店は動物性食材を一切使用しないヴィーガンレストランです。

We aim to present the Muslim community with the opportunity to enjoy meal within the guidelines of the Muslim tradition.

私たちはムスリムの皆さまに美味しい食事を楽しんでいただけるよう努めております。

RULE

1. Our kitchen is not exclusively for Muslims as we also do general cooking.

キッチン是一般調理も行うためムスリム専用ではありません。

2. We do not add any alcoholic seasonings to our Muslim-friendly menu items in our kitchen.

ムスリム対応メニューにおいて、当キッチン内では酒類を加えてはおりません。

3. Cooking utensils such as cutting boards, knives, pans, and fryers are not separated.

まな板、包丁、フライパン、フライヤーなどの調理器具は分けていません。

4. Disposable forks, disposable chopsticks, and containers are available upon request.

希望がある場合は使い捨てのフォーク・割り箸・容器などの用意が可能です。

