



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

パエリアドリア (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)



お好きな味をchoice

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

Optional Menu

おなかに余裕がある方はぜひ♪

担々麺ハーフ + ¥680

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) ¥680

オーツラテ (HOT/ICE) ¥750



ちよっぴり
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 +¥680
TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)



二人でシェア♪

PAIR SET

二人で ¥6,000
For two people

Appetizer and salad

前菜2種 & ガーデンサラダプレート

Hot Appetizer

自家製マヨが
絶品♪

油淋鶏 & フレンチフライ

YURINCHI CHICKEN & FRENCH FRIES

ガルトンフリー 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

パエリアドリア

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 +¥680

TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)

五葷不使用

Oriental vegetarian OK

グルテンフリー

Gluten-free

ムスリムフレンドリー

Muslim-friendly

APPETIZER / SOUP

ワインのおつまみに!



★ 前菜盛り合わせ (1~2名様向け) ¥750

ASSORTED APPETIZERS PLATTER
(Caprese/Raisin butter)
ヴィーガンチーズのカプレーゼ&ソイレーズンバター

¥550
ヴィーガンチーズのカプレーゼ

VEGAN CAPRESE WITH VEGAN CHEESE
自家製バジルソースが爽やか

¥550
ソイレーズンバター

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

¥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

GREEN SALAD WITH HOMEMADE ROAST NUTS

ソイハムのグリーンサラダ

SOY HAM GREEN SALAD

S (1名様向け) ¥500

L (3~4名様向け) ¥1,300



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

Salad/Dolia/French Fries
Ice Cream/Apple Juice

ミートドリア



ことり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

WARM APPETIZER

自家製マヨネーズの

フレンチフライ

FRENCH FRIES WITH HOMEMADE
VEGGIE MAYONNAISE

北海道産インカのみぎめ 使用 ¥920



自家製バジマヨ
ニンニク入りの
やみつきtaste

甘くて
ホクホク♡



手がとまらない!

ガーリック枝豆

GARLIC EDAMAME

甘み豊かな茶豆×香ばしいガーリックで、やみつき一品 ¥880



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

バゲット ¥360
BAGUETTE



あつあつジューシー!
ファンタシ

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

ソイミートの中華春巻き2STICKS

FRIED SPRING ROLLS

パリパリ食感に、たっぷり野菜

¥770

ソイミートの油淋鶏

YURINCHI FRIED SOY MEAT



4PCS ¥550

2PCS ¥280

旬の味覚

バジから揚げとキノコのおろしポン酢

MUSHROOMS & VEGAN KARAAGE WITH DAIKON PONZU

コレステロールフリーのバジから揚げ。
食物繊維たっぷりのキノコとおろしでさっぱりいただけます



¥1,080



- 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

+¥360で雑穀米 or パン
がつきます

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

¥2,000



熟成トマトソース
RICH & MATURED TOMATO SAUCE

あたらしく
2つのソースができました!

和風おろしポン酢
JAPANESE-STYLE GRATED DAIKON WITH PONZU SAUCE

各¥2,000

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
ポ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

¥1,400



ORIGINAL CURRY

ソーજに
どうぞ!
油淋鶏トッピング



2PCS
¥280

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がけ! カレー好きにはたまらない!!

¥1,580



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
モンノム
MONT-NOMさんの
オリジナルピザ生地

T's スペシャル

T'S SPECIAL PIZZA
フロッキ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

¥1,990

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。

- 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

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! ¥1,400



雑穀米 ¥360
MULTI GRAIN RICE



に嬉しい! ハーフサイズ! ハーフ担々麺

HALF - TANTAN NOODLE

お客様のご要望にお応えして登場! おなかの余裕がある方へ♪
※ワンオーダーされた方限定
※For ordering customers only

¥680



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

¥1,400

- 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

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

ソイミートの油淋鶏

YURINCHI FRIED SOY MEAT

4PCS ¥550

2PCS ¥280



ソイミートの中華春巻き

SOY MEAT FRIED SPRING ROLLS

2STICKS ¥770

あつあつジューシー!
ファンタシ



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

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いしさです
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

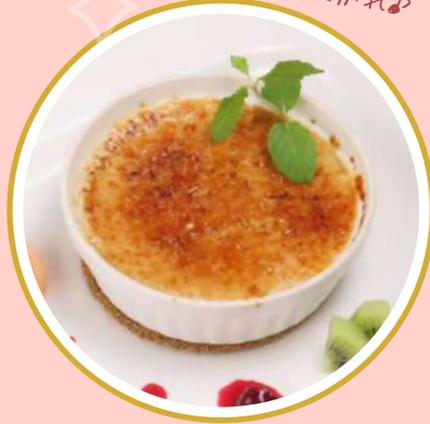
GLUTEN FREE グルテンフリー SWEETS

チョコアイスの
ワカオニガのカリッと食感
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
¥980

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 ¥680
- 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)

¥680

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ク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

オススメ!



Matcha Latte

¥750

抹茶ラテ

自家製抹茶シロップを使用した本格派ラテ

Iced Coffee with Vanilla Ice

¥880

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



Matcha Latte with Vanilla Cream

¥950

抹茶ラテフロート



オススメ!

TEA &

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

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

妊婦さんにも
やさしい!

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



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



オススメ!

MINERVA PALE ALE 355ml

1. 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



MINERVA COLONIAL 355ml

2. 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

Liefmans Fruitesse 250ml

3. リーフマンズ ¥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

Newton Apple Beer 330ml

4. 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

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でお願い致します。

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

スパークルキャンドル付き



デザートプレート

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 & 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でお願い致します。

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。



- 小麦麺替え玉 ¥160
- 米粉麺替え玉 ¥250



¥1,430
(税込)

復刻!
黒酢香る 酸辣湯麺 (米粉麺)

創業時の人気メニューが復刻! まろやかな黒酢の酸味と自家製ラー油のきりっとした辛さが楽しめるヴィーガン酸辣湯麺。醤油ベースのスープに、たけのこやしめじ、トマト、プラントベースたまご、セルパチコなどお野菜をたっぷり加えました。
※小麦麺に変更できます



¥1,480
(税込)

きのこと南瓜の
照り焼きグリルプレート

スタッフにもファンの多い「照り焼きグリルプレート」が秋仕立てになりました。エリンギや舞茸、かぼちゃなど秋野菜と甘辛い照り焼きソースで焼いたソイミートとの相性抜群♪



¥800
(税込)

季節の
おすすめ

バターナッツかぼちゃのポタージュ

甘くてねっとりしたバターのようなコクと、ナッツのような風味が楽しめる秋限定のポタージュ。シナモンとクミンがアクセントです。



単品
¥2,000
(税込)

新しいソースが登場!
ビヨンドミートのハンバーグ
+¥360で雑穀米orパン

- 和風おろしポン酢
- 熟成トマトソース



フルーツタルト
季節のフルーツをのせたフレッシュタルト

各¥720
(税込)



モンターニュ
「山」モチーフのチョコレートケーキ



¥1,480
(税込)

シャインマスカットのパフェ

この時期限定! はじけるシャインマスカットがたっぷり味わえるぶどうづくしのパフェ。(シャインマスカット、自家製ぶどうのソルベ、ジェノワーズラスク、バニラアイス、サブレ、ソイヨーグルト、白ワイン&ライムのジュレ)

- 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

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



Wheat noodle replacement: ¥160
Rice noodle replacement: ¥250

¥1,430

Hot and sour soup noodles (Rice noodle)

Savor the mellow acidity of black vinegar and our homemade chili oil in this Sour and Spicy Noodle Soup. Featuring bamboo shoots, tomatoes, and plant-based eggs. *Can be changed to wheat noodles*



¥1,480

Soy Meat Rice Plate with Autumn Vegetables



Teriyaki Style Rice Bowl with Soy Meat with King Oyster Mushrooms, Maitake Mushrooms, and Pumpkin



Seasonal Special

¥800

Butternut Squash potage soup

A fall-limited potage offering a rich, sweet, and buttery depth with nutty flavors. Accented with cinnamon and cumin.



single item
¥2,000

BEYOND MEAT Hamburg steak

New source options! +¥360 for rice or bread

- Rich & Matured Tomato Sauce
- Japanese-Style Grated Daikon with Ponzu Sauce



Matcha

¥750

Matcha Latte with
Vanilla Ice cream

Matcha Latte ¥950



¥1,480

Shine Muscat Parfait



A parfait bursting with juicy Shine Muscat grapes. (Shine Muscat, Homemade Grape Sorbet, Genoise Rusk, Vanilla Ice Cream, Sablé, Soy Yogurt, White Wine & Lime Jelly)

- Oriental vegetarian OK
- Gluten-free support available
- Muslim-friendly support available

All prices are tax included