

- 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



人気メニューのお得なセット

ハンバーグ&ドリリアプレート

HAMBURG & DORIA PLATE

¥1,980-

2つのお皿で提供します



本日の総菜

季節のミニスープは
手仕込み♪



創業以来
1番人気

自由が丘の人気バーカリー
モンノム

MONT-NOMさんの
こだわりパン

BEYOND MEAT
ジューシーハンバーグ

※スープ、野菜、惣菜は季節のものをご用意しております

一皿目はサラダ、ミニスープ、総菜。

メインの二皿目は「ハンバーグ」&「バエリアドリア」のミニサイズとバゲット。

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

期間限定！
セットメニュー



担々麺ハーフ ¥600
TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)

SET

- サラダ Salad ¥200
- バゲット Baguette ¥360
- 季節のスープ Seasonal Soup ¥750
- 餃子 4pcs Gyoza ¥500
- 油淋鶏 2pcs Yu Lin Chi ¥280

SET DRINK ¥200~

- COFFEE (HOT/ICE)
- TEA (HOT/ICE)
- ジンジャーエール Ginger Ale
- アップルジュース Apple Juice 各¥200
- ルイボスティー (HOT) ¥300
Non Caffeine Rooibos Tea
- ノンアルコール ¥450
Non Alcohol Beer
- ハートランドビール ¥550
HEARTLAND BEER
- おすすめ
ナチュラルワイン ¥300
Natural Wine
(Red / White / Orange)

LUNCH 11:30-16:00 (L.O.15:30) 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
ごだわりパン

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

期間限定!
セットメニュー



担々麺ハーフ ¥600
TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)

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
Salad
- バゲット ¥360
Baguette
- 季節のスープ ¥750
Seasonal Soup
- 餃子 4pcs ¥500
Gyoza
- 油淋鶏 2pcs ¥280
Yu Lin Chi

SET DRINK ¥200~

- COFFEE (HOT/ICE)
- TEA (HOT/ICE)
- ジンジャーエール Ginger Ale
- アップルジュース Apple Juice 各¥200
- ルイボスティー (HOT) ¥300
Non Caffeine Rooibos Tea
- ノンアルコール ¥450
Non Alcohol Beer
- ハートランドビール ¥550
HEARTLAND BEER
- おすすめ
ナチュラルワイン ¥300
Natural Wine
(Red / White / Orange)

LUNCH 11:30-16:00 (L.O.15:30) 平日限定

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

期間限定

10th ANNIVERSARY
VEGAN NOODLES

ヴィーガンヌードル10周年コラボメニュー

復刻！黒酢香る 酸辣湯麺

HOT AND SOUR SOUP NOODLES

Savor the mellow acidity of black vinegar and our homemade chili oil in this Sour and Spicy Noodle Soup.

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の酸辣湯麺。もちもちの米粉麺と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

¥1,430-

ルッコラの親戚
セルバチコをトッピング

もちもち米粉麺使用

プラントベースのたまご
がとろり

- 小麦麺に変更可
- 米粉麺替え玉

¥250



ヴィーガンヌードルが貰える！

復刻！黒酢香る 酸辣湯麺をオーダーされた方
先着100名様に“ヴィーガンヌードル”プレゼント！

- ※ フレーバーは選べません
- ※ なくなり次第終了になります
- ※ おひとり様おひとつになります

お米好きに捧ぐ！ きのこと南瓜の 照り焼きグリルプレート

SOY MEAT RICE PLATE
WITH AUTUMN VEGETABLES

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

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。
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♪

¥1,480-



期間限定！
セットメニュー



担々麺ハーフ ¥600
TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)

SET

- サラダ ¥200
Salad
- バゲット ¥360
Baguette
- 季節のスープ ¥750
Seasonal Soup
- 餃子 4pcs ¥500
Gyoza
- 油淋鶏 2pcs ¥280
Yu Lin Chi

SET DRINK ¥200~

- COFFEE (HOT/ICE)
- TEA (HOT/ICE)
- ジンジャーエール Ginger Ale
- アップルジュース Apple Juice 各¥200
- ルイボスティー (HOT) ¥300
Non Caffeine Rooibos Tea
- ノンアルコール ¥450
Non Alcohol Beer
- ハートランドビール ¥550
HEARTLAND BEER
- おすすめ
● ナチュラルワイン ¥300
Natural Wine
(Red / White / Orange)

南瓜チップスが
あまーい

舞茸・エリンギは
食物繊維たっぷり！

LUNCH 11:30-16:00 (L.O.15:30) 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

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 ¥250
- 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-



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

期間限定！
セットメニュー

担々麺ハーフ ¥600

SET

- サラダ Salad ¥200
- バゲット Baguette ¥360
- 季節のスープ Seasonal Soup ¥750
- 餃子 4pcs Gyoza ¥500
- 油淋鶏 2pcs Yu Lin Chi ¥280

SET DRINK ¥200~

- COFFEE (HOT/ICE)
- TEA (HOT/ICE)
- ジンジャーエール Ginger Ale
- アップルジュース Apple Juice 各¥200
- ルイボスティー (HOT) ¥300
Non Caffeine Rooibos Tea
- ノンアルコール ¥450
Non Alcohol Beer
- ハートランドビール ¥550
HEARTLAND BEER
- おすすめ
ナチュラルワイン ¥300
Natural Wine
(Red / White / Orange)

LUNCH 11:30-16:00 (L.O.15:30) 平日限定

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

- 小麦麺替え玉 ¥160
- 米粉麺替え玉 ¥250



復刻! 黒酢香る 酸辣湯麺 (米粉麺)

¥1,430
(税込)

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



季節の おすすめ

¥800
(税込)

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。



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)

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♪



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

単品
¥2,000
(税込)

・和風おろしポン酢 ・熟成トマトソース



¥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*



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.



Matcha

¥750

Matcha Latte with
Vanilla Ice cream

Matcha Latte ¥950



¥1,480

Soy Meat Rice Plate with Autumn Vegetables



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



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



¥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