



12月24日(水)、25日(木)限定

Christmas SPECIAL SET

¥7,000

Cheers Drink

スパークリングワイン or ノンアルコールスパークリング
Sparkling Wine or Non-Alcoholic Sparkling Wine

Amuse

いぶりがっこチーズのサブレサンド
Smoked Pickled Radish and Cheese Sable Sandwich

Appetizer

前菜3種

いちごのカプレーゼ・カリフラワーのムース・ソイハムのブルスケッタ
Strawberry Caprese * Cauliflower Mousse * Soy Ham Bruschetta

Soup

栗のポタージュ カプチーノ仕立て
Chestnut Potage

Palate Cleanser Sorbet

ライムのグラニテ
Lime Granita

Main dish

BEYONDMEAT ハンバーグのミルフィーユ (フォカッチャ付き)
BEYOND MEAT Hamburg Steak (with Multigrain Rice or Bread)



※写真はイメージです。去年のものになります。

Desert

モンブラン/エルム 苺のしずく
Strawberry smoothie * Mont Blanc Noel

After-dinner Drink

コーヒー or 紅茶
Coffee or tea





12月24日(水)、25日(木)限定

Christmas SPECIAL SET

¥4,500

Cheers Drink

スパークリングワイン or ノンアルスパークリング
Sparkling Wine or Non-Alcoholic Sparkling Wine

Amuse

いぶりがっこチーズのサブレサンド
Smoked Pickled Radish and Cheese Sable Sandwich

Appetizer

前菜3種

いちごのカプレーゼ・カリフラワーのムース・ソイハムのブルスケッタ
Strawberry Caprese * Cauliflower Mousse * Soy Ham Bruschetta

Main dish

BEYONDMEAT ハンバーグのミルフィーユ (フォカッチャ付き)
BEYOND MEAT Hamburg Steak (with Multigrain Rice or Bread)



※写真はイメージです。去年のものになります。

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)

本日のケーキ +¥800
TODAY'S CAKE



SET DRINK MENU



ALCOHOL

オススメ!



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

Homemade Lemon Sour
自家製レモンサワー

Homemade Sangria
自家製サングリア

Heartland Beer
ハートランドビール

Whiskey (Rock/Soda)
ウイスキー (ロック/ハイボール)

Plum Wine (Rock/Soda)
TAN TAKA TAN SHISO 梅酒 (ロック/ソーダ)

Non-Alcohol Beer
ノンアルコールビール

SOFT DRINK

Coffee (Hot/Ice)
コーヒー

Tea (Hot/Ice)
紅茶

Fresh Lemonade
自家製レモネード

Fresh Lemon Soda
自家製レモンソーダ

Organic Apple Juice
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



12月2日(火)~23日(火)、26日(金)~29日(月)

SPECIAL SET

¥5,500



ワンドリンク付き

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

創業から人気 First dish
パエリアドリヤ (ハーフサイズ)
PAELLA DORIA (HALF-SIZE)

シェフのおすすめ Main dish
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

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)

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





12月2日(火)~23日(火)、26日(金)~29日(月)

ちょっぴり
お得

えらべるメインの SELECT SET

¥3,500



ワンドリンク付き

セットドリンクメニュー(pl)
からお選びください!

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)





12月2日(火)～23日(火)、26日(金)～29日(月)

2人でシェア♪

PAIR SET



2人で
For two people ¥7,000



ペアドリンク付き

Appetizer and salad

前菜2種 仏 ガーデンサラダプレート

ガーリックオイル
がたまらないっ

Hot Appetizer

季節のアヒージョ (パン付き)

SEASONAL AJILLO (WITH BREAD)

ガレットフリー

Pizza

T's スペシャル
T'S SPECIAL

or サラダマルゲリータ
MARGHERITA

or ボロネーゼ
BOLOGNESE



当店人気No.1メニュー

Main

パエリアドリッパ
PAELLA DORIA

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)





12月2日(火)~23日(火)、26日(金)~29日(月)

ボトルワイン付き PAIR SET



ナチュラルワイン
好きなボトル選べます♪

二人で
For two people ¥10,000

A course with a bottle of wine included

Appetizer and salad

前菜2種 ㊦ ガーデンサラダプレート

ガーリックオイル
がたまらないっ

Hot Appetizer

季節のアヒージョ (パン付き)

SEASONAL AJILLO (WITH BREAD)

ゲルテンフリー

Pizza

T's スペシャル
T'S SPECIAL

or サラダマルゲリータ
MARGHERITA

or ボロネーゼ
BOLOGNESE



当店人気No.1メニュー

Main

パエリアドリャ
PAELLA DORIA

T'sたんたん
元祖の味!



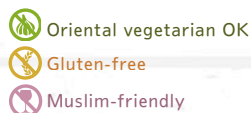
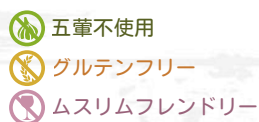
Optional Menu

おなかに余裕がある方はぜひ♪

担々麺ハーフ +¥680

TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)





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

¥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

ソイハムのグリーンサラダ ⑦

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♪

フレンチフライ

オーガニック
アップルジュース



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
やみつきのtaste

甘くて
ホクホクッ

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、やみつきの一品 ¥880



ぷりぷり食感!

(パン付き)

ヴィ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

SOY MEAT DUMPLINGS

ベジ餃子なのにジューシー! 驚きのおいしさ

8PCS ¥1,000

4PCS ¥550

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

ベ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ベジから揚げ。
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



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

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

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

+ ¥360で雑穀米 or パン
がつきます

¥2,000



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 ¥2,000

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

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

¥1,400

ORIGINAL CURRY

ソーセージに
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かけ！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
フ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

¥1,990

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

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 ￥550

2PCS ￥280



ソイミートの中華春巻き

SOY MEAT FRIED SPRING ROLLS

2STICKS ￥770



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 ¥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)
T's スペシャルコーヒー

¥680



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)
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

オススメ!



Matcha Latte
抹茶ラテ

¥750

自家製抹茶シロップを使用した本格派ラテ

Iced Coffee with Vanilla Ice
コーヒーフロート

¥880

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
抹茶ラテフロート

¥950



オススメ!

TEA &

Tea (Hot/Iced)
紅茶

¥600

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)
ルイボスフレーバーティー (ノンカフェイン)

¥680

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

妊婦さんにも
やさしい!

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



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

人気！



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。
お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

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。



- 小麦麺替え玉 ¥160
- 米粉麺替え玉 ¥250



¥1,430
(税込)

ヴィーガンシュリンプとえきのこの 柚子ラーメン (米粉麺)



毎年ご好評をいただいている「和風柚子つゆそば」が、パワーアップ！
柚子香る和風だしにもちもち米粉麺、たっぷりきのこことぶりと食感のヴィーガン
シュリンプをトッピング。お好みで柚子果汁を入れて味変を楽しんで。



¥1,480
(税込)

Veggieチキン南蛮プレート



ジューシーなベジチキンが主役のランチプレート。
甘酢たれと濃厚なヴィーガントルタルはごはんが進むあじわい。
雑穀ごはん、サラダと総菜付きのお得なプレートです。

季節の おすすめ



¥800
(税込)

12月26日(金)～

栗のポタージュ カプチーノ仕立て

栗をたっぷり使用したスープは、まるでココアのようなやさしい味わいと、
カプチーノ仕立てのまろやかな口当たりが特徴です。思わずヴィーガンで
あることを忘れてしまう、大人気の一品です♪



単品
¥2,000
(税込)

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



¥1,580
(税込)

12月26日(金)～

ラム香る モンブランパフェ



イタリア産のモンブランペーストを使用、ほんのりラムをきかせた大人のマロン
パフェ♪ (甘栗、マロンクリーム、バニラアイス、メレンゲ、ジェノワーズシ
ョコラ、マロンプリン、豆乳ホイップ、ラムレーズンアイス、コーヒージュレ、
バナナ、ラズベリーソース)



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

LIMITED

本日ケーキ



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



モンターニュ

「山」モチーフのチョコレートケーキ

各¥720
(税込)

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
(税込)

Vegan Shrimp Yuzu Ramen (Rice noodle)



Our popular Japanese-style yuzu ramen returns this year. Enjoy the aromatic yuzu broth with chewy rice noodles, mushrooms, and vegan shrimp toppings. Add yuzu juice to your liking for a flavor twist. **Can be changed to wheat noodles**



¥1,480
(税込)

Veggie Chicken Nanban Plate

Juicy veggie “chicken” served with sweet-and-sour sauce and rich vegan tartar.

Includes multigrain rice, salad, and side dishes.



Seasonal Special

¥800
(税込)

From Fri, Dec 26

Chestnut Cappuccino Soup



A soup made with plenty of chestnuts, offering a gentle flavor reminiscent of cocoa. Its smooth, cappuccino-style finish provides a rich and comforting texture. You’d never guess it’s a vegan!



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



¥1,580
(税込)

From Fri, Dec 26

Mont Blanc Parfait



Made with Italian Mont Blanc paste, lightly infused with rum. (Sweet chestnuts, chestnut cream, vanilla ice cream, meringue, chocolate genoise, chestnut pudding, soy milk whipped cream, rum raisin ice cream, coffee jelly, banana, raspberry sauce)

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

LIMITED

Matcha

¥950

Matcha Latte with
Vanilla Ice cream

Matcha Latte

¥750



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