



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 & 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

## 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-half +¥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

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

創業から人気 First dish  
パエリアドリア (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<sup>㊦</sup> (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

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)

ちよっぴり  
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



ワインドリンク付き

2人で  
For two people ¥7,000



セットドリンクメニュー(p1)  
からお選びください!

Appetizer and salad

前菜2種 ⑤ 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)

ガレットンフリー

Pizza

T's SPECIAL  
T's スペシャル

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)

## ガレットフリー Pizza

T's SPECIAL  
T'S SPECIAL

or

MARGHERITA  
サラダマルゲリータ

or

BOLOGNESE  
ボロネーゼ



当店人気No.1メニュー

## Main

PAELLA DORIA  
パエリアドリャ

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♪

坦々麺ハーフ +¥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 ¥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 ¥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 ¥500

GREEN SALAD WITH HOMEMADE ROAST NUTS

★ ソイハムのグリーンサラダ ¥1,300

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

## 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



- 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  
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  
**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

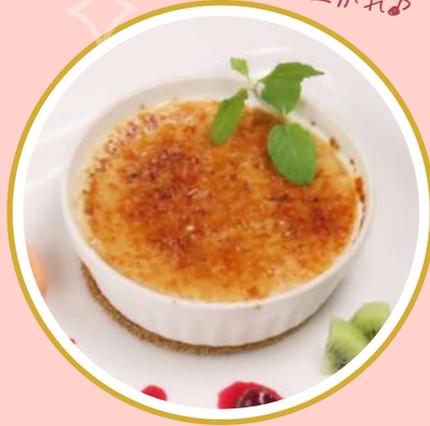
## GLUTEN FREE グルテンフリー SWEETS

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



T's Restaurant

# 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

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をお願い致します。

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。

