



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 & ガーデンサラダプレート

Soup

季節のポタージュ

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

ヴィーガンミートハンバーグ (雑穀米 or パン付き)

VEGAN MEAT HAMBURG STEAK (WITH MULTIGRAIN RICE OR BREAD)



お好みな味をchoice

定番 自家製チミグラス

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♪

坦々麺ハーフ +¥680

TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)

Desert

本日スイーツ

季節のパフェ +¥600

TODAY'S SWEETS OR SEASONAL PARFAIT

T'Sオリジナルブレンド
と一緒にいかがですか♪



コーヒー(HOT/ICE) ¥680

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 えらべるメインの
DINNER SET

Soup

季節のポタージュ

1品チョイス
Select one dish

Main

パエリアドリア
PAELLA DORIA

クリーミーベジラザニア
CREAMY VEG LASAGNA

ヴィーガンミートハンバーグ +¥800
(雑穀米 or パン付き)
VEGAN 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 や ガーデンサラダアレート

Hot Appetizer

油淋鶏 や フレンチフライ

YURINCHI CHICKEN & FRENCH FRIES

自家製マヨが
絶品♪

T's スペシャル や レモンフリー Pizza
or サラダマルゲリータ or ポロネーゼ



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 アレート
TERIYAKI STYLE RICE BOWL WITH SOY MEAT



Optional Menu

おなが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!*



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



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

ソイレーズンバター ¥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

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り!
(1~2名様向け)



ベジアンチョビ ハ 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 S (1名様向け) ¥500

SOY HAM GREEN SALAD

L (3~4名様向け) ¥1,300



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



甘くて ホクホク 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

シユリンドモリニューアル!

マッシュルーム & ヴィーガンシュリンプの アヒージョ

(パン付き)
MUSHROOM & VEGAN SHRIMP AJILLO
絶品ガーリックオイルでパケットがとまらない! ￥1,380



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 ￥770
パリパリ食感に、たっぷり野菜

ソイミートの油淋鶏 4PCS ￥550
YURINCHI FRIED SOY MEAT 2PCS ￥280

旬の味覚

ベジから揚げ&キノコのこのおろしポン酢
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



RECOMMENDATION



驚きの食感!
★

自家製デミグラスソースの
ヴィーガンミートハンバーグ

+¥360で雑穀米 or パン
がつきます

DEMI-GLACE VEGAN 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つのソースがでました!

各¥2,000

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

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

“一緒に
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

大人の辛口

マッサマンカレー

MASSAMAN CURRY
ココナ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

グレテンフリーピザ (直径約26センチ)

クリスピート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

オススメ

T'sスペシャル

T'S SPECIAL PIZZA

プ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

たっぷりのセルバチコをのせたサラダ仕立て

¥1,990



キッズに人気！

ボロネーゼ

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たんなんの元祖 元祖 ヴィーガン坦々麺

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坦々麺、
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



△だけ限定！



に嬉しい！ハーフサイズ！

ハーフ坦々麺 ¥680

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



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

スタッフに人気

照り焼きグリルプレート

SOY MEAT RICE PLATE

Teriyaki Style Rice Bowl with Soy Meat

生姜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！

※トッピングのお野菜は仕入れにより変わります。

¥1,480-



SIDE MENU

T'sのおすすめサイドメニュー

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！

ファンタし



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

 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

KIDS



人気メニュー♪ キッズプレート ¥1,200

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

Dolia / Fried Chicken / Cheese
/ French Fries / Ice Cream /
Apple Juice

オーガニック
アップルジュース

ニトリックキーアイスつき♪



見た目もカワイイ“くまちゃん型”のキッズプレート
甘口でほんのりスパイシーが香るカレーと
玉ねぎの甘さがやさしいベジミートソースがメインの2種
雑穀米と一緒にめしあがれ *アイス&ジュース付き

くまちゃん プレート

くまちゃんカレープレート ¥1,200

KIDS CURRY PLATE

お野菜の旨味がつまった甘口カレー
油淋鶏、ひとくちチーズ、グリル野菜
アイス、アップルジュース付き

Sweet Curry Rice / Fried Chicken / Cheese
/ French Fries / Ice Cream / Apple Juice



くまちゃんベジミートソース プレート ¥1,200

VEG MEAT SAUCE RICE PLATE

ベジミートのミートソースライス
淋鶏、ひとくちチーズ、グリル野菜
アイス、アップルジュース付き

Veg Meat Sauce Rice / Fried Chicken / Cheese / French Fries
/ Ice Cream / Apple Juice



Ugine's Restaurant

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

¥1,580～

内容は別紙もしくはスタッフにお尋ねください

GLUTEN FREE

グレーテンフリー SWEETS

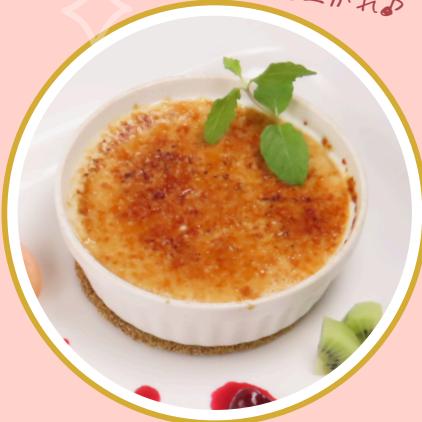
チョコアイスのカリッと食感
カカオニブのがgood!



★ T'sチョコパフェ
CHOCOLATE PARFAIT

¥1,400

ぱりぱりキャラメリゼ
を割って召し上がれ♪



クレームブリュレ
CRÈME BRÛLÉE

¥720

ASK 本日スイーツ
SEASONAL CAKES

¥720



とろける生チョコタルト
GANACHE TART

¥860



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



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 (Hot/Iced) 紅茶

¥600

妊娠さんに
やさしい！

オーナーが選ぶこだわりの紅茶をそろえております

TEA &

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

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リンゴ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



自由が丘「アラカルト」の無添加
ドライフルーツ（セとかみかん、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でお願い致します。
Please call at least one day in advance to make a reservation.

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



Gluten free Nuts free



フレーツショートケーキ



フレ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んに美味しい食事を楽しんでいただけるよう努めています。

RULE

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

キッチンは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。

MUSLIM

WELCOME



JAPAN

- 小麦麺替え玉
- 米粉麺替え玉

¥160
¥250

ヴィーガンシュリンプと柚子の二の 柚子ラーメン(米粉麺)

¥1,430
(税込)



毎年ご好評をいただいている「和風柚子つけそば」が、パワーアップ!
柚子香る和風だしにもちもち米粉麺、たっぷりきのことぷりっ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。



季節の
おすすめ

¥800
(税込)

栗のポタージュ カブチーフ仕立て

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、
カブ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♪



LIMITED

本日ケーキ



フレーツタルト

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)

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タ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。



単品
¥2,000
(税込)

ヴィーガン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)

ラム香る モンブランパフェ

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

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）

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**



¥800
(税込)

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!

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



¥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.



single item
¥2,000

VEGAN 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)

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

- 小麦麺替え玉
- 米粉麺替え玉

¥160
¥250

ヴィーガンシュリンプと柚子の二の 柚子ラーメン(米粉麺)

¥1,430
(税込)



毎年ご好評をいただいている「和風柚子つけそば」が、パワーアップ!
柚子香る和風だしにもちもち米粉麺、たっぷりきのことぷりっ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。

季節の
おすすめ

¥800
(税込)

12月26日(金)~

栗のポタージュ カブチーフ仕立て

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、
カブチーフ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♪



LIMITED

本日ケーキ



フレーツタルト

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)

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タ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。



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

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
(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**



¥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!

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



¥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.



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