



Welcome to T's Restaurant

T'sレストランは Plant-Based スタイルのレストランです。

たっぷりのお野菜とソイミート（大豆ミート）で、

誰もが一緒に食卓を囲んで楽しく食べられる
カラダにやさしいお料理をご提供します。



T'sってなに？

自由が丘

T'sレストランはTから始まる言葉が集まったお店です。

お野菜は太陽(Taiyo)や土(Tsuchi)の恵みから生まれ、

私たちもお野菜も地球(Tikyu)に育まれています。

T'sレストランでは丁寧(Teinei)に、手作り(Tezukuri)で、
手間(Tema)暇かけて、Taste(味)にこだわったお料理を提供しています。

食べる(Taberu)だけでなく、つながり(Tsunagari)が生まれ、友だち
(Tomodachi)の輪が広がる、楽しい(Tanoshi)レストランを志しています。

スプーンとフォークのお話



店内に飾られているスプーンやフォークは、
世界各地を巡って集めた方からの贈り物。

T'sレストランで食卓を囲むすべての方に
笑顔が溢れる時間を過ごしていただけますようにと、
オープン当初からずっと見守り続けています。



Welcome to T's Restaurant

T's Restaurant is a plant-based restaurant.

Our wholesome dishes are made with plenty of vegetables and soy-based meat, so everyone can gather around the table and enjoy eating together.



What is T's?

T's Restaurant is a place where "T" comes to life.

Our vegetables grow from the sun(Taiyo) and soil(Tsuchi), and we are all nurtured by the Earth(Tikyu).

At T's, we prepare food with care(Teinei), handmade(Tezukuri), and with time and effort(Tema), focusing on taste.

Here, you can not only eat(Tabern), but also connect(Tsunagari), make friends(Tomodachi), and enjoy joyful(Tanoshi) moments together.

Spoons & Forks Story



The spoons and forks in our restaurant are gifts from around the world.

Since the beginning, they have watched over us, wishing everyone at T's can share smiles and joyful moments together.





迷ったらコレ!
前菜からデザートまで

DINNER SET

¥5,000

Appetizers 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

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 自家製デミグラス

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)

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
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



ちょっぴり
お得

えらべるメインの DINNER SET

¥3,000

Appetizers and salad

前菜2種 え 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

元祖の味!
T'sたんたん



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

Appetizers 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 レンチアリーピザ
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

おながく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

グルテンフリー

ムスリムフレンドリー

Oriental vegetarian OK

Gluten-free

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

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

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り！
(1~2名様向け)



※お野菜は仕入れにより変わります。

自家製ローストナッツのグリーンサラダ

GREEN SALAD WITH HOMEMADE ROASTED NUTS

ソイハムのグリーンサラダ

GREEN SALAD WITH SOY HAM



S (1名様向け) ¥500

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
VEGAN MAYONNAISE
北海道産インカのめざめ 使用 ￥920



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



シュリンプモリニューアル!
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バゲットがとまらない!

￥1,380 



あつあつjuicy!

ファンタジー



人気!

ソイミートの餃子 10PCS ￥1,280
SOY MEAT DUMPLINGS 6PCS ￥830
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 ￥770
FRIED SPRING ROLLS
パリパリ食感に、たっぷり野菜

GLUTEN-FREE

グルテンフリーからあげ どれがtype?

サクッとtype

ソイミートの油淋鶏 6PCS ￥1,080
YURINCHI FRIED SOY MEAT 2PCS ￥360
醤油ベースのオリジナル油淋鶏ソースがやみつき!
定番の人気メニュー



チキン南蛮



ジューシーtype

Veggieチキン南蛮

VEGAN CHICKEN NAMBAN ￥1,180

コレステロールフリーのジューシーベジから揚げ。
甘酢たれと濃厚なヴィーガンタルタル

サクッとtype

ベジから揚げ云々のこのおろしポン酢

MUSHROOMS & VEGAN KARAAGE WITH DAIKON PONZU ￥1,180
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



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

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 & SLOW-COOKED 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 DAICON WITH PONZU SAUCE

ITALIAN

創業から1番人気!

パエリアドリア

¥1,380

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



SPECIAL パエリアドリア 油淋鶏のせ ¥1,740

PAELLA DORIA WITH YURINCHI FRIED SOY MEAT

油淋鶏を2つのせたスペシャルバージョン



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

バゲット ¥360



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

ORIGINAL CURRY

油淋鶏のせ



マイルド甘口
T'sカレー

T'S ORIGINAL CURRY
マイルドなコクと野菜の甘み ほんのりspicy ￥1,350

T'sカレー油淋鶏のせ
T'S ORIGINAL CURRY WITH YURINCHI FRIED SOY MEAT ￥1,710

本トの辛口
マッサマンカレー

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 ￥1,350

マッサマンカレー油淋鶏のせ
MASSAMAN CURRY WITH YURINCHI FRIED SOY MEAT ￥1,710



ハーフ&ハーフカレー ￥1,580

HALF & HALF CURRY

2つのカレーを贅沢にいがけ！カレー好きにはたまらない！！



ハーフ&ハーフカレー油淋鶏のせ

HALF & HALF CURRY WITH YURINCHI FRIED SOY MEAT

￥1,940



焼きヴィーガンチーズカレー ￥1,350

BAKED VEGAN CHEESE CURRY

カレーはT'sカレー OR マッサマンカレーからCHOICE！

焼きヴィーガンチーズカレー油淋鶏のせ

BAKED VEGAN CHEESE CURRY WITH YURINCHI FRIED SOY MEAT

￥1,710



GLUTEN-FREE PIZZA

グレテンフリーピザ (直径約26センチ)

クリスピーナ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♪

自由が丘の人気ペーカリー
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 ヴィーガン担々麺

TANTAN NOODLES

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

※トッピングのお野菜は仕入れにより変わります。

- 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



に嬉しい！ハーフサイズ！

ハーフ担々麺 ¥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

10PCS ¥1,280
6PCS ¥830

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

6PCS ¥1,080
2PCS ¥360



ソイミートの中華春巻き

SOY MEAT FRIED SPRING ROLLS

2STICKS ¥770



一緒にどうぞ！

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

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

ニー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スが香るカレーと
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



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

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～

チョコアイスのカリッと食感
カカオニブのがood!

GLUTEN FREE

グレーテンフリー SWEETS



★ T'sチョコパフェ

CHOCOLATE PARFAIT

¥1,400



クレーメブリュレ

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) コーヒー

¥680



東京 千駄木の珈琲専門店「カリオモン東京」の人気ブレンド。
中深煎りで透明感のある軽やかな苦みと甘い余韻が楽しめます。
コロンビア・スプレモをベースに、ブラジル、グアテマラ、
タンザニアをブレンド



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 宇治抹茶ラテ

¥750

ORGANICの京都府産宇治抹茶使用、自家製抹茶シロップを使用した本格派ラテ

Iced Coffee with Vanilla Ice Cream 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 Ice Cream 抹茶ラテフロート

¥950

ORGANICの宇治抹茶使用、自家製ヴィーガンバニラアイスをトッピング

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

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！

3. 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

4. HEARTLAND BEER 330ml
ハートランドビール ¥750

5. Non Alcohol Beer 330ml
ノンアルコールビール ¥650

キリングリーンズフリー 3種ホップの爽やかな味わい

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





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

※フルーツ増量 +￥800



Gluten free Nuts free



フルーツショートケーキ



フルーツショコラートケーキ

食事制限対応一覧

● GF: グルテンフリー

● OV: オリエンタルヴィーガン (五葷抜き)

● MF: ムスリムフレンドリー



メニュー	GF	OV	MF
前菜盛り合わせ	△	●	△
ヴィーガンチーズのカプレーゼ	●	●	●
ソイレーズンバター	△	●	×
季節のポタージュ	△	△	△
冷製バーニャカウダ	●	●	×
自家製ローストナッツのグリーンサラダ	●	●	●
ソイハムのグリーンサラダ	×	●	●
フレンチフライ	●	△	△
ガーリック枝豆	●	△	●
マッシュルーム&ヴィーガンシュリンプのアヒージョ	●	△	●
ソイミートの餃子	×	×	△
ソイミートの中華春巻き	×	×	●
ソイミートの油淋鶏	●	●	×
Veggieチキン南蛮	●	●	×
ベジから揚げ&きのこおろしポン酢	●	●	×
ヴィーガンミートハンバーグ (デミグラスソース)	×	×	×
ヴィーガンミートハンバーグ (熟成トマトソース)	×	×	×
ヴィーガンミートハンバーグ (和風おろしポン酢)	×	×	×
パエリアドリア	●	×	●
クリーミーベジラザニア	×	×	●
T's カレー	×	×	●
マッサマンカレー	△	△	●
ハーフ&ハーフカレー	△	×	●
焼きヴィーガンチーズカレー (T's カレー)	×	×	●
焼きヴィーガンチーズカレー (マッサマンカレー)	△	●	●
T'sスペシャルピザ	△	×	●
サラダマルゲリータピザ	●	×	●
ポロネーゼピザ	●	×	●
元祖ヴィーガン担々麺	△	×	×
濃厚！ベジとんこつラーメン	×	×	●
照り焼きグリルプレート	△	●	×
キッズプレート (ドリア)	●	×	●
くまちゃんカレープレート	×	×	●
くまちゃんベジミートソースプレート	△	×	●
デザート各種	●	●	×

●: 対応しています
△: 変更可能(お尋ねください)
×: 対応していません



※すべての料理は同一厨房で調理しているため、アレルゲンや特定食材が微量に混入する可能性があります。

※GFは小麦、大麦、押し麦、もち麦、ライ麦、はだか麦が含まれていないことを指します。

詳細はスタッフまでお尋ねください。

DIETARY-FRIENDLY OPTIONS

GF: Gluten Free

OV: Oriental Vegan

MF: Muslim Friendly



● : Suitable
△ : Adjustable(ask)
✗ : Not Suitable

Menu	GF	OV	MF
Assorted Appetizers Platter	△	●	△
Caprese with Vegan Cheese	●	●	●
Soy Raisin Butter	△	●	✗
Seasonal Potage	△	△	△
Chilled Bagna Cauda Dip	●	●	✗
Green Salad with Homemade Roasted Nuts	●	●	●
Green Salad with Soy Ham	✗	●	●
French Fries with Homemade Vegan Mayonnaise	●	△	△
Garlic Edamame	●	△	●
Mushroom & Vegan Shrimp Ajillo	●	△	●
Soy Meat Dumplings	✗	✗	△
Fried Spring Rolls	✗	✗	●
Yurinchi Fried Soy Meat	●	●	✗
Veg Chicken Nanban	●	●	✗
Mushrooms & Vegan Karaage with Daikon Ponzu	●	●	✗
Vegan Meat Hamburg Steak (Demi-Glace Sauce)	✗	✗	✗
Vegan Meat Hamburg Steak (Rich & Slow-Cooked Tomato Sauce)	✗	✗	✗
Vegan Meat Hamburg Steak (Japanese-Style Grated Daikon with Ponzu Sauce)	✗	✗	✗
Paella Doria	●	✗	●
Creamy Veg Lasagna	✗	✗	●
T's Original Curry	✗	✗	●
Massaman Curry	△	△	●
Half & Half Curry	△	✗	●
Baked Vegan Cheeze Curry (T's Original)	✗	✗	●
Baked Vegan Cheeze Curry (Massaman)	△	●	●
T's Special Pizza	△	✗	●
Salad Margherita Pizza	●	✗	●
Bolognese Pizza	●	✗	●
Tantan Noodles	△	✗	✗
Veg Tonkotsu Ramen Noodles	✗	✗	●
Soy Meat Rice Plate	△	●	✗
Kids Doria Plate	●	✗	●
Kids Curry Plate	✗	✗	●
Kids Veg Meat Sauce Rice Plate	△	✗	●
Desserts	●	●	✗

※This chart indicates dietary considerations based on ingredients. All dishes are prepared in the same kitchen, and trace amounts of allergens or specific ingredients may be present.

※GF: Does not contain wheat, barley (including pressed and glutinous barley), rye, or naked barley.

Please ask our staff for further details.



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。

RULES

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 ￥160
- 米粉麺替え玉 ￥250



ヴィーガンシュリンプのこの 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お楽しみください。

¥1,430
(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

カリフラワーのポタージュ

¥800
(税込)

じっくり炒めた玉ねぎの甘みと、ふんわりクリーミーなカリフラワーの
ポタージュ。グリルしたカリフラワーの香ばしい風味とともに、
心温まる一杯をお楽しみください。

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



¥1,780
(税込)

苺のバシュランパフェ

旬の苺をたっぷり使用したフレッシュなパフェ。サクサクのヴィーガンメレンゲ
がアクセント♪(苺、ヴィーガンメレンゲ、自家製いちごアイス、レアチーズケーキ、苺ソイヨーグルト、豆乳ホイップ、ライムジュレ、フレッシュ苺ソース)

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

Wheat noodle replacement: ¥160

Rice noodle replacement: ¥250



Vegan Shrimp Yuzu Ramen (Rice noodle)

¥1,430
(税込)



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**



Cauliflower Soup

¥800
(税込)



A creamy cauliflower potage featuring the sweetness of slowly sautéed onion. Enjoy this heartwarming bowl alongside the savory aroma of grilled cauliflower.

LIMITED

Matcha

¥950

Matcha Latte with Vanilla Ice cream

Matcha Latte

¥750



¥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

(税込)

VEGAN MEAT Hamburg steak

New source options! +¥360 for rice or bread

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



¥1,780
(税込)



Strawberry Meringue Parfait

Vegan Meringue Strawberry Parfait. (Strawberries, vegan meringue, homemade strawberry ice cream, rare cheesecake, strawberry soy yogurt, soy milk whipped cream, lime jelly, fresh strawberry 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