



# Welcome to Ts 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？

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。

自由が丘





# 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(Taberu), 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 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

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





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 仏 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

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

Appetizers and salad

前菜2種 仏 ガーデンサラダプレート

Hot Appetizer

自家製マヨが  
絶品♪

油淋鶏 仏 フレンチフライ

YURINCHI CHICKEN & FRENCH FRIES

ガレットフリー Pizza

T's スペシャル or サラダマルゲリータ or ボロネーゼ



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

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 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)

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

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)



バジアンチョビ & マヨ風ディップ



※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



バゲット ¥360  
BAGUETTE

シュリンプもリニューアル!

(パン付き)

マッシュルーム & ヴィーガンシュリンプの  
アヒージョ

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  

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 

FRIED SPRING ROLLS

パリパリ食感に、たっぷり野菜

¥770

あつあつジューシー!

ファンタシ





# 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  

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 & き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。   ¥1,180  
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



油淋鶏

チキン南蛮



おろしポン酢

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

# 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

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

+ ¥360で雑穀米 or パン  
がつきます

¥2,000



熟成トマトソース

RICH & SLOW-COOKED 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

¥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

BAGUETTE



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

大人の辛口  
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あいあげ！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



ハーフ&ハーフカレー

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



焼きヴィーガンチーズカレー

# 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  
モンノム

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  
フロ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

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

Oriental vegetarian OK

グルテンフリー

Gluten-free

ムスリムフレンドリー

Muslim-friendly

# RAMEN/PLATE

T'sたんたんの元祖  
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



一緒にどうぞ!

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

ことりクッキーアイスつき♪



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

オーガニック  
アップルジュース

ことりクッキーアイスつき♪

## 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  
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

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





# 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

¥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





# COFFEE

オススメ!



Coffee (Hot/Iced)

¥680

コーヒー



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)

¥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

宇治抹茶ラテ

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

¥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 Ice Cream

¥950

抹茶ラテフロート

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 &

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

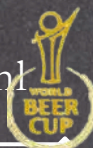
## BEER



オススメ！

1. MINERVA PALE ALE 355ml ￥900

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



2. MINERVA COLONIAL 355ml ￥900

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！

女性人気

3. Newton Apple Beer 330ml ￥1,200

3. 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

4. HEARTLAND BEER 330ml ￥750

4. ハートランドビール ￥750

5. Non Alcohol Beer 330ml ￥650

5. ノンアルコールビール ￥650  
キリングリーンスフリー 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

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







# 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.

スペシャルキャンドル付き

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

# 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



●: 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

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	●	×	●
ボロネーゼピザ	●	×	●
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	●	●	×



※すべての料理は同一厨房で調理しているため、アレルギー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 Cheese Curry (T's Original)	×	×	●
Baked Vegan Cheese 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。

## RULES

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



## 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)



¥1,430  
(税込)

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お楽しみください。



¥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)

## カリフラワーのポタージュ



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。



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

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

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

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)

## Cauliflower Soup



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



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

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