

五葷不使用

グルテンフリー

ムスリムフレンドリー

PLATE LUNCH



人気メニューのお得なセット

ハンバーグ&ドリアプレート

HAMBURG & DORIA PLATE

2つのお皿で提供します



本日の総菜

季節のミニスープは
手仕込み♪

創業以来
1番人気



自由が丘の人気バー&カリー
モンノン
MONT-NOMさんの
こだわりパン

ヴィーガンミート
ジューーシーハンバーグ

※スープ、野菜、惣菜は季節のものをご用意しております

一皿目はサラダ、ミニスープ、総菜。

メインの二皿目は「ハンバーグ」&「パエリアドリア」のミニサイズとバゲット。

あらびきビーフのようにジューシーなハンバーグと乳製品を使用していない濃厚ホワイトソースのドリア
T'sレストランのおいしさがつまったプレートです

Includes mini size "Vegan Meat Hamburger Steak" and "Paella Doria", salad, mini soup and vegetable side dish. This plate is filled with the deliciousness of T's Restaurant.



担々麺ハーフ ¥600
TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)

SET (Add-on Options with Main)

- サラダ Salad ¥200
- バゲット Baguette ¥360
- 季節のスープ Seasonal Soup ¥750
- 餃子 4pcs Gyoza ¥500
- 油淋鶏 2pcs Yu Rin Chi ¥360

SET DRINK ¥200~

- | | |
|--|------------------------------|
| • COFFEE (HOT/ICE) | • ジンジャーエール Ginger Ale |
| • TEA (HOT/ICE) | • アップルジュース Apple Juice 各¥200 |
| • ルイボスティー (HOT)
Non Caffeine Rooibos Tea | ¥300 |
| • ノンアルビール
Non Alcohol Beer | ¥450 |
| • ハートランドビール
HEARTLAND BEER | ¥550 |
| おすすめ
• ナチュラルワイン Natural Wine
(Red / White / Orange) ¥300 | |

LUNCH 11:30-16:00 (L.O.15:30) 平日限定

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

PLATE LUNCH

旬のお野菜スープ
めしあがれ

季節のスーププレート

SEASONAL SOUP PLATE

自由ヶ丘の人気ベーカリー
モンノン
MONT-NOMさんの
こだわりパン



¥1,280-

※スープ、惣菜は季節のものを
ご用意しております

自家製お野菜スープとパン2種（フォカッチャ、バゲット）、サラダ、総菜付き

旬のお野菜のおいしさがつまった自家製スープは絶品

Homemade vegetable soup, 2 kinds of bread (focaccia, baguette), salad and vegetable side dishes

さらに
おいしくなりました！

T's カレー プレート

T'S CURRY PLATE

¥1,480-

※カレー添え野菜、惣菜は
季節のものをご用意しております



Set Menu
期間限定！



担々麺ハーフ ¥600
TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)

マイルドなコクと野菜の甘み、本格スパイスがビリリと効いたオリジナルカレー

Mild vegetable curry, with cereal rice, salad and vegetable side dishes

SET (Add-on Options with Main)

- サラダ Salad ¥200
- バゲット Baguette ¥360
- 季節のスープ Seasonal Soup ¥750
- 餃子 4pcs Gyoza ¥500
- 油淋鶏 2pcs Yu Rin Chi ¥360

SET DRINK ¥200~

- | | |
|---|------------------------------|
| • COFFEE (HOT/ICE) | • ジンジャーエール Ginger Ale |
| • TEA (HOT/ICE) | • アップルジュース Apple Juice 各¥200 |
| • ルイボスティー (HOT)
Non Caffeine Rooibos Tea | ¥300 |
| • ノンアルビール
Non Alcohol Beer | ¥450 |
| • ハートランドビール
HEARTLAND BEER | ¥550 |
- おすすめ
• ナチュラルワイン ¥300
Natural Wine
(Red / White / Orange)

LUNCH 11:30-16:00 (L.O.15:30) 平日限定

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

期間限定

ニリニリ食感のマッシュルームや
グリルレギのこたっぷり



心もカラダもほっかほか ヴィーガンシュリンプとここの 柚子ラーメン (米粉麺)



VEGAN SHRIMP YUZU RAMEN (RICE NOODLE)

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

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、
たっぷりきのことぶ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。

- 小麦麺に変更可
- 米粉麺替え玉

¥250

¥1,430-

お米好きに捧ぐ！

Veggieチキン南蛮プレート

VEGGIE CHICKEN PLATE

Sweet and Sour Sauce Veggie Chicken with Rich Vegan Tartar Sauce.
Served with multigrain rice, salad, and assorted side dishes.

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

¥1,480-

Set Menu
期間限定！

担々麺ハーフ ¥600
TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)



新商品・たまごサラダタイプの
「煙から生まれたたまご」を
ご自宅でもお楽しみください♪

ご購入はこちらから→



SET (Add-on Options with Main)

- サラダ ¥200
- Salad
- バゲット ¥360
- Baguette
- 季節のスープ ¥750
- Seasonal Soup
- 餃子 4pcs ¥500
- Gyoza
- 油淋鶏 2pcs ¥360
- Yu Rin Chi

SET DRINK ¥200~

- | | | |
|---|------|---|
| COFFEE (HOT/ICE) | ¥300 | ジンジャーエール Ginger Ale |
| TEA (HOT/ICE) | ¥450 | アップルジュース Apple Juice 各¥200 |
| ルイボスティー (HOT)
Non Caffeine Rooibos Tea | ¥550 | ナチュラルワイン ¥300
(Red / White / Orange) |
| ノンアルビール
Non Alcohol Beer | | おすすめ |
| ハートランドビール
HEARTLAND BEER | | |

LUNCH 11:30-16:00 (L.O.15:30) 平日限定

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

MENU



※トッピングは季節により
変更になります



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-



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-

今日はちょっと贅沢に

ハーフ＆ハーフカレー

HALF & HALF CURRY

Spicy Massaman Curry & Mild Vegetable Curry

スパイシーなタイ風マッサマンカレー & お野菜の甘さを楽しむマイルドカレー

¥1,580-

Set Menu
期間限定！



担々麺ハーフ ¥600

SET (Add-on Options with Main)

- サラダ Salad ¥200
- バゲット Baguette ¥360
- 季節のスープ Seasonal Soup ¥750
- 餃子 4pcs Gyoza ¥500
- 油淋鶏 2pcs Yu Rin Chi ¥360

SET DRINK ¥200~

- | | |
|---|----------------------------|
| COFFEE (HOT/ICE) | ジンジャーエール Ginger Ale |
| TEA (HOT/ICE) | アップルジュース Apple Juice 各¥200 |
| ルイボスティー (HOT)
Non Caffeine Rooibos Tea | ¥300 |
| ノンアルビール
Non Alcohol Beer | ¥450 |
| ハートランドビール
HEARTLAND BEER | ¥550 |
- おすすめ
・ナチュラルワイン ¥300
Natural Wine
(Red / White / Orange)

LUNCH 11:30-16:00 (L.O.15:30) 平日限定

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

T'Sたんたんの元祖

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！ ¥1,380-

- 米粉麺変更
- 替え玉
- 米粉麺替え玉

¥160

¥160

¥250

- Change to Rice noodle

: ¥160

- Wheat noodle replacement:

¥160

- Rice noodle replacement

: ¥250

リポート続出！

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

¥1,380-



※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

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

ニヒリックキーアイスつき♪

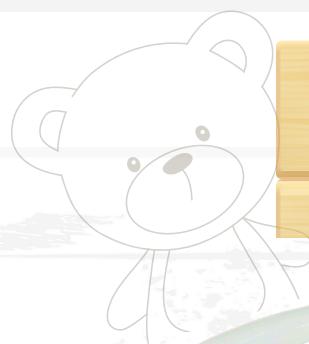


ひとくち
チーズ



あまっぱい
ベジ油淋鶏

フレンチフライを
グリルしたお野菜



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

CURRY RICE 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

ニヒリックキーアイスつき♪

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
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



LUNCH 11:30-16:00 (L.O.15:30) 平日限定

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

SWEETS



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
カカオニブのかりっと食感
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

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



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



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、
ぜひお楽しみください



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
ハンバーグ&ドリアプレート	×	×	×
季節のスーププレート	×	△	△
T'sカレープレート	△	△	●
柚子ラーメン	●	●	×
Veggieチキン南蛮プレート	△	●	●
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	△	●	×
パエリアドリア	●	×	●
ハーフ&ハーフカレー	△	×	●
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	△	×	●
サラダ	●	●	●
バゲット	×	●	●
季節のスープ	△	△	△
ソイミートの餃子4p	×	×	△
ソイミートの油淋鶏	●	●	×
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
Hamburg & Doria Plate	×	×	×
Seasonal Soup Plate	×	△	△
T's Curry Plate	△	△	●
Vegan Shrimp Yuzu Ramen (Rice Noodle)	●	●	×
Veggie Chicken Plate	△	●	●
Tantan Noodles	△	×	×
Veg Tonkotsu Ramen Noodles	×	×	●
Soy Meat Rice Plate	△	●	×
Paella Doria	●	×	●
Half & Half Curry	△	×	●
Kids Doria Plate	●	×	●
Kids Curry Plate	×	×	●
Kids Veg Meat Sauce Rice Plate	△	×	●
Salad	●	●	●
Baguette	×	●	●
Seasonal Soup	△	△	△
Gyoza	×	×	△
Yurinchi	●	●	×
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.

- ・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キノコの 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)



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。

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



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



¥1,780
(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.

¥800
(税込)

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