



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

Seasonal 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)



定番

自家製デミグラス

DEMI-GLACE

お好きな味をchoice

トマトソース 仏 おろしポン酢は、グルテンフリー!
熟成トマトソース ・ 和風おろしポン酢
RICH TOMATO GRATED RADHISH WITH PONZU

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 +¥780

TANTAN NOODLE (HALF-SIZE)

Dessert

本日スイーツ

OR

季節のかき氷(+¥780円~)

TODAY'S SWEETS OR SEASONAL SHAVED ICE

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

Seasonal 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(WITH RICE OR BREAD)

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 +¥780
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 Appetizers

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 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 +¥780

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 ￥880

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 HOUSEMADE 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 HOUSEMADE
VEGAN MAYONNAISE

北海道産インカのめざめ 使用 ¥920



甘くて
ホクホクッ

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!

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 

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 ¥770

パリパリ食感に、たっぷり野菜

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

ベジチキン南蛮

VEGAN CHICKEN NAMBAN  

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

¥1,180

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

Renewal
リニューアル



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)

じゅわっと野菜の旨味！新感覚のハンバーグ

+¥360で雑穀米 or パン
がつきます

MULTIGRAIN RICE OR BAGUETTE

¥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

トマトをおろしは
グルテンフリー♪

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



グルテンフリーに
なりました！

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



Renewal
リニューアル

グルテンフリー！
さらにおいしくなりました♪

もちもち米粉の
クリーミーラザニア

数量限定！

CREAMY VEG LASAGNA

Lasagna with a perfect harmony of rich Bolognese and creamy white sauce
グルテンフリーの米粉ラザニアシート使用、濃厚なボロネーゼソースが絶品♪



¥1,680



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



🍴 シメに嬉しい! ハーフサイズ!

ハーフ担々麺 ￥780

HALF - TANTAN NOODLE

お客様のご要望にお応えして登場!
※ワンオーダーされた方限定
※Must be ordered with another main item.



※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 refill ￥160
- Rice noodle refill ￥250

雑穀米 ￥360
MULTI GRAIN RICE

Gluten Free
Oriental Vegan
Muslim Friendly

🍋 ちょっとSPICY!

もちっと米粉麺の柚子胡椒ラーメン ￥1,400

YUZU PEPPER RAMEN WITH RICE FLOUR NOODLES

A refreshing soup with a kick of yuzu pepper.

Can be changed to wheat noodles

爽やかでピリリと辛い柚子胡椒入りスープがクセになる



🔥 リポート続出!

濃厚! ベジとんこつラーメン ￥1,400

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



👤 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 Plate 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

Doria / 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
SEASONAL PARFAIT

¥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
TODAY'S DESSERT

¥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
HOUSEMADE ICE CREAM
(2 FLAVORS)

¥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

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



濃い抹茶は
いかが?

TEA &



Matcha Latte (Hot/Iced)

初摘み抹茶ラテ

¥750

オススメ!



Matcha Latte with Vanilla Ice Cream

初摘み抹茶ラテフロート

¥950

静岡県産 初摘み抹茶使用、自家製ヴィーガンバニラアイスをトッピング



人気!

Yuzu Matcha Soda

ゆず抹茶ソーダ

¥750

有機ゆず果汁と初摘み抹茶使用、さわやかな炭酸ドリンク

Tea (Hot/Iced)

紅茶

¥600

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



追い抹茶
Extra Matcha
Up to 2 shots
Iced only
100 yen

妊婦さんにも
やさしい!

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

女性に嬉しい!

ORIGINAL

NEW!

Fresh Wildberry Hibiscus Lemonade

自家製ワイルドベリーレモネード

¥750

人気!

Fresh Lemon Soda

自家製レモンソーダ

¥700

Fresh Lemonade

自家製レモネード

¥700

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



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！

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



女性人気

Newton Apple Beer 330ml

2. 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

3. HEARTLAND BEER 330ml

ハートランドビール ￥750

4. Non Alcohol Beer 330ml

ノンアルコールビール ￥650

キリングリーन्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)

ウィスキー 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

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

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	●	×	●
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	×	×	●
もちっと米粉麺の柚子胡椒ラーメン	●	●	●
照り焼きグリルプレート	●	●	×
罪悪感のないベジカツカレー	△	△	●
罪悪感のないベジカツ丼	●	●	×
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	●	●	×
Vegan Chicken Namban	●	●	△
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	×	×	●
Yuzu Pepper Ramen with Rice Flour Noodles	●	●	●
Soy Meat Rice Plate	●	●	×
Veggie Cutlet Curry	△	△	●
Veggie Cutlet Bowl	●	●	×
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。





冷製もちもち米粉麺の 白ごま担々麺

夏限定！濃厚な胡麻の旨みが広がるつめたいスープに、シャキシャキ野菜とつるつるもちもちの米粉麺が相性抜群！
※小麦麺に変更できます
※副菜や添え付けの野菜は季節や仕入れにより異なります

¥1,480
(税込)



グルテンフリーになって登場！

GFヴィーガンチキンシリーズ

- ・定番人気の「ソイミートの油淋鶏」 ¥1,080
- ・大人気の「Veggieチキン南蛮」 ¥1,180
- ・さっぱり食物繊維たっぷりな「ベジから揚げ&きのこのおろしポン酢」 ¥1,180



季節の おすすめ



スナップえんどうの冷製ポタージュ

えんどう豆の香りと甘みが口いっぱいに広がる素材を楽しむポタージュです。

¥880
(税込)



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)



¥950
(税込)

抹茶ラテフロート

静岡産の一番摘み茶葉使用。
自家製ヴィーガンバニラアイスをトッピング
+100円で追い抹茶もできます



初摘み抹茶と苺のパフェ

静岡産の一番摘み茶葉使用。濃厚な抹茶ソースを抹茶アイスにかけてお召し上がりください。(抹茶ソース/もなか/桜メレンゲ/苺/小豆/抹茶&豆乳寒天/苺アイス/抹茶アイス/わらび餅/サブレ/豆乳ホイップ)

¥1,780
(税込)



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



¥1,480

Tax included

🌶️ Cold Tantan Noodles

A summer-only cold noodle soup.

The rich sesame flavor and chewy rice flour noodles are delicious! **Can be changed to wheat noodles.**

Side vegetables may vary depending on the season and availability.



Gluten Free

GF Vegan Chicken Favorites

- Yurinchi Fried Soy Meat ¥1,080
- Veggie Chicken Namban ¥1,180
- Mushrooms & Vegan Karaage with Daikon Ponzu ¥1,180

SEASONAL MENU



¥880

Tax included

Cold Soup of Snap Peas

Enjoy the aroma and sweetness of seasonal peas.



¥1,780

Tax included

MATCHA & STRAWBERRY PARFAIT

Made with first-harvest tea leaves from Shizuoka. (Matcha sauce / monaka wafer / cherry blossom meringue / strawberries / red beans / matcha & soy milk agar jelly / strawberry ice cream / matcha ice cream / warabi mochi / sablé cookies / soy milk whipped cream)



MATCHA

LIMITED



¥950

Tax included

Matcha Latte with
Vanilla Ice cream

Matcha Latte

Extra Matcha
+¥100

¥750

Tax included



Oriental vegetarian OK



Gluten-free support available



Muslim-friendly support available