

PLATE LUNCH



人気メニューのお得なセット

ハンバーグ&ドリリアプレート

HAMBURG & DORIA PLATE

2つのお皿で提供します

¥1,980-



※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.

SET (Add-on Options with Main)

- サラダ ¥300
Salad
- バゲット ¥360
Baguette
- 餃子 4pcs ¥500
Gyoza
- 油淋鶏 2pcs ¥360
Yu Rin Chi

SET DRINK ¥300~

- COFFEE (HOT/ICE)
- TEA (HOT/ICE)
- ルイボスティー (HOT)
Non Caffeine Rooibos Tea
- ジンジャーエール Ginger Ale
- アップルジュース Apple Juice 各¥300
- ノンアルビール ¥450
Non Alcohol Beer
- ハートランドビール ¥550
HEARTLAND BEER
- おすすめ ナチュラルワイン ¥500
Natural Wine
(Red / White / Orange)

※付け合わせの野菜は、仕入れや季節ごとによります。

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

季節のスーパプレート

SEASONAL SOUP PLATE



¥1,280-

※スープ、惣菜は季節のものをご用意しております

自由が丘の人気ベーカリー
モン・ノム
MONT-NOMさんの
ごだわりパン

ベジたまごタルタル



Add Vegetable Egg Salad: ¥380

ベジたまごサラダ追加できます！

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

本格スパイス

T'sカレーに雑穀ごはん、サラダと総菜付き
マイルドなコクと野菜の甘み、本格スパイスがピ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 ¥300
Salad
- バゲット ¥360
Baguette
- 餃子 4pcs ¥500
Gyoza
- 油淋鶏 2pcs ¥360
Yu Rin Chi

SET DRINK ¥300~

- COFFEE (HOT/ICE)
- TEA (HOT/ICE)
- ルイボスティー (HOT)
Non Caffeine Rooibos Tea
- ジンジャーエール Ginger Ale
- アップルジュース Apple Juice 各¥300
- ノンアルコールビール ¥450
Non Alcohol Beer
- ハートランドビール ¥550
HEARTLAND BEER
- おすすめ ナチュラルワイン ¥500
Natural Wine
(Red / White / Orange)

※付け合わせの野菜は、仕入れや季節ごとに変ります。

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

17th Anniversary Menu

ぶどう山椒香る 元祖 ヴィーガン担々麺

カパチーノ仕立て

さらに濃厚！ さらにおいしく！



TANTAN NOODLES WITH BUDO SANSHO SPICY OIL

Our signature Tantan noodles are now even more delicious! To enjoy, start by grinding fresh sesame into your bowl. For a flavorful twist, add our spicy oil with rare Budo Sansho (grape pepper) from Wakayama Prefecture to your liking.

真っ白な
濃厚泡立ちSoup

¥1,480-

T's たんたんの担々麺はここから生まれました！

17年前から人気の植物性食材のみを使用した担々麺がさらにおいしくなりました。まずは胡麻をすり入れてお召し上がりください。

お好みで希少な和歌山県産のぶどう山椒の辛味オイルをいれて味変を！

ぶどう山椒の辛味オイル



OPTION

- シメ雑穀米 (120g) ¥200
Multi Grain Rice
- ソイチーズ ¥150
Soy Cheese
- 追加辛味オイル ¥160
Spicy Oil with Budo Sansho

- ベジチャーシュー ¥200
Soy Meat Chashu
- 油淋鶏 2pcs ¥360
yurinchi fried soy meat

- 米粉麺変更 ¥160
- 替え玉 ¥160
- 米粉麺替え玉 ¥250

すりすりっ

期間限定

嬉しい お野菜入り♪

ピリリと大人な辛口



ぶどう山椒香る 麻婆豆腐丼

(米粉麺に変更できます)

MAPO TOFU RICE BOWL

Spicy Mapo Tofu packed with vegetables. Add a splash of spicy oil made from rare Budo Sansho (Japanese grape pepper) from Wakayama Prefecture to give it a new twist! (Choose your base: rice noodles/multigrain rice.)

さわやかな辛味の具だくさん麻婆豆腐。

希少な和歌山県産のぶどう山椒の辛味オイルをいれて味変を！
(米粉麺に変更できます。)

¥1,580-

SET (Add-on Options with Main)

- サラダ ¥300
Salad
- バゲット ¥360
Baguette
- 餃子 4pcs ¥500
Gyoza
- 油淋鶏 2pcs ¥360
Yu Rin Chi

SET DRINK ¥300~

- COFFEE (HOT/ICE)
- TEA (HOT/ICE)
- ルイボスティー (HOT)
Non Caffeine Rooibos Tea
- ジンジャーエール Ginger Ale
- アップルジュース Apple Juice 各¥300
- ノンアルコール ¥450
Non Alcohol Beer
- ハートランドビール ¥550
HEARTLAND BEER
- おすすめ ナチュラルワイン ¥500
Natural Wine
(Red / White / Orange)

- 五章不使用
- グルテンフリー
- ムスリムフレンドリー

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♪



数量限定

もちもち米粉の クリーミーラザニア



CREAMY VEG LASAGNA (RICE FLOUR SHEET)

Chewy, gluten-free rice flour lasagna sheets layered with rich, hearty Bolognese sauce and creamy béchamel – absolutely irresistible!

もちもちな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とホワイトソースが絶品♪

¥1,680-



フレッシュトマトをのせて
焼き上げました♪



旨みたっぷり
ボロネーゼ

MENU



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-

SPECIAL

パエリア ドリア 油淋鶏のせ



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

¥1,740



仕上げのバジルソースがアクセント

甘いよっぱい油淋鶏ソースが相性抜群!

SET (Add-on Options with Main)

- サラダ ¥300
Salad
- バゲット ¥360
Baguette
- 餃子 4pcs ¥500
Gyoza
- 油淋鶏 2pcs ¥360
Yu Rin Chi

SET DRINK ¥300~

- COFFEE (HOT/ICE)
- TEA (HOT/ICE)
- ルイボ스티ー (HOT)
Non Caffeine Rooibos Tea
- ノンアルコール ¥450
Non Alcohol Beer
- ハートランドビール ¥550
HEARTLAND BEER
- ジンジャーエール Ginger Ale
- アップルジュース Apple Juice 各¥300
- おすすめ ナチュラルワイン ¥500
Natural Wine
(Red / White / Orange)

※付け合わせの野菜は、仕入れや季節ごとに変わります。

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

MENU



リピート続出！

濃厚！ベジとんこつラーメン ¥1,380-

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



Gluten Free
Oriental Vegan
Muslim Friendly



ちょっぴりSPICY！

もちっと米粉麺の柚子胡椒ラーメン ¥1,380-

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



- 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

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-



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-



※トッピングは季節により変更になります

SET (Add-on Options with Main)

- サラダ ¥300
Salad
- バゲット ¥360
Baguette
- 餃子 4pcs ¥500
Gyoza
- 油淋鶏 2pcs ¥360
Yu Rin Chi

SET DRINK ¥300～

- COFFEE (HOT/ICE)
- TEA (HOT/ICE)
- ルイボスティー (HOT)
Non Caffeine Rooibos Tea
- ジンジャーエール Ginger Ale
- アップルジュース Apple Juice 各¥300
- ノンアルコール ¥450
Non Alcohol Beer
- ハートランドビール ¥550
HEARTLAND BEER
- おすすめ ナチュラルワイン ¥500
Natural Wine
(Red / White / Orange)

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



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



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



※付け合わせの野菜は、仕入れや季節ごとに変わります。

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



¥1,780~

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
カカオニブのカリッと食感
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♪



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

¥860

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

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



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	△	△	△
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	●	●	×
もちっと米粉麺の柚子胡椒ラーメン	●	●	●
パエリアドリア	●	×	●
ハーフ&ハーフカレー	×	×	●
クリーミーベジラザニア	●	×	●
麻婆豆腐丼/麺	●	×	×
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	●	●	×
ベジたまごタルタル	●	●	×
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



Menu	GF	OV	MF
Hamburg & Doria Plate	×	×	×
Seasonal Soup Plate	×	△	△
T's Curry Plate	△	△	△
Tantan Noodles	△	×	×
Veg Tonkotsu Ramen Noodles	×	×	●
Soy Meat Rice Plate	●	●	×
Paella Doria	●	×	●
Half & Half Curry	×	×	●
Creamy Veg Lasagna	●	×	●
Mapo Tofu Rice Bowl/ Noodles	●	×	×
Kids Doria Plate	●	×	●
Kids Curry Plate	×	×	●
Kids Veg Meat Sauce Rice Plate	●	×	●
Salad	●	●	●
Baguette	×	●	●
Seasonal Soup	△	△	△
Gyoza	×	×	△
Yurinchi	●	●	×
Vegetable Egg Salad	●	●	●
Desserts	●	●	△

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



※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.

- 五葷不使用
- グルテンフリー
- ムスリムフレンドリー

Renewal

リニューアル

17th Anniversary Menu

ぶどう山椒香る 元祖 ヴィーガン担々麺 カパチーノ仕立て

TANTAN NOODLES WITH BUDO SANSHO SPICY OIL

Our signature Tantan noodles are now even more delicious! To enjoy, start by grinding fresh sesame into your bowl. For a flavorful twist, add our spicy oil with rare Budo Sansho (grape pepper) from Wakayama Prefecture to your liking.

¥1,480-

T's たんたの担々麺はここから生まれました！

17年前から人気の看板メニュー。植物性食材のみを使用した担々麺がさらにおいしくなりました。

担々麺がとどくまで金いり胡麻をすってお待ちください。

まずは金胡麻をいれて濃厚なコクをお楽しみください。

お好みで希少な和歌山県産のぶどう山椒の辛味オイルをいれて味変を！

- 米粉麺変更 ¥160
- 替え玉 ¥160
- 米粉麺替え玉 ¥250



期間限定

嬉しい お野菜入り♪

ピリリと大人の辛口

ぶどう山椒香る 麻婆豆腐丼 (米粉麺に変更できます)

MAPO TOFU RICE BOWL

Spicy Mapo Tofu packed with vegetables. Add a splash of spicy oil made from rare Budo Sansho (Japanese grape pepper) from Wakayama Prefecture to give it a new twist! (Choose your base: rice noodles/multigrain rice.)

さわやかな辛味の具だくさん麻婆豆腐。

希少な和歌山県産のぶどう山椒の辛味オイルをいれて味変を！
(米粉麺 に変更できます。)

SET (Add-on Options with Main)

SET DRINK ¥300~

- サラダ ¥300
Salad
- バゲット ¥360
Baguette
- 餃子 4pcs ¥500
Gyoza
- 油淋鶏 2pcs ¥360
Yu Rin Chi

- COFFEE (HOT/ICE)
- TEA (HOT/ICE)
- ルイボスティー (HOT)
Non Caffeine Rooibos Tea
- ノンアルコール ¥450
Non Alcohol Beer
- ハートランドビール ¥550
HEARTLAND BEER
- ジンジャーエール Ginger Ale
- アップルジュース Apple Juice 各¥300
- おすすめ ナチュラルワイン ¥500
Natural Wine
(Red / White / Orange)

※付け合わせの野菜は、仕入れや季節ごとに変わります。

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

- 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

T's たんたんの元祖

元祖 ヴィーガン担々麺 ¥1,380-

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！

リピート続出！

濃厚！ベジとんこつラーメン ¥1,380-

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

ちょっぴりSPICY!

もちっと米粉麺の柚子胡椒ラーメン ¥1,380-

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

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 (Add-on Options with Main)

- サラダ ¥300
Salad
- バゲット ¥360
Baguette
- 餃子 4pcs ¥500
Gyoza
- 油淋鶏 2pcs ¥360
Yu Rin Chi

SET DRINK ¥300~

- COFFEE (HOT/ICE)
- TEA (HOT/ICE)
- ルイボスティー (HOT)
Non Caffeine Rooibos Tea
- ノンアルコール
Non Alcohol Beer
- ハートランドビール
HEARTLAND BEER
- ジンジャーエール Ginger Ale
- アップルジュース Apple Juice 各¥300
- おすすめ ナチュラルワイン ¥500
Natural Wine
(Red / White / Orange)

※トッピングは季節により
変更になります

MENU



※トッピングは季節により変更になります

T's たんたんの元祖

元祖 ヴィーガン担々麺

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! ￥1,380-

- | | | | |
|----------|-------|-----------------------------|--------|
| ● 米粉麺変更 | ¥ 160 | ● Change to Rice noodle | : ¥160 |
| ● 替え玉 | ¥ 160 | ● Wheat noodle replacement: | ¥160 |
| ● 米粉麺替え玉 | ¥ 250 | ● Rice noodle replacement | : ¥250 |

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



￥1,380-

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-



※トッピングは季節により変更になります

SET (Add-on Options with Main)

- サラダ ¥ 300
Salad
- バゲット ¥ 360
Baguette
- 餃子 4pcs ¥ 500
Gyoza
- 油淋鶏 2pcs ¥ 360
Yu Rin Chi

SET DRINK ¥300~

- | | | |
|---|------------------------|-------|
| ● COFFEE (HOT/ICE) | ● ジンジャーエール Ginger Ale | 各¥300 |
| ● TEA (HOT/ICE) | ● アップルジュース Apple Juice | |
| ● ルイボスティー (HOT)
Non Caffeine Rooibos Tea | | |
-
- | | | |
|-------------------------------|-------|--|
| ● ノンアルコール
Non Alcohol Beer | ¥ 450 | おすすめ
● ナチュラルワイン ¥ 500
Natural Wine
(Red / White / Orange) |
| ● ハートランドビール
HEARTLAND BEER | ¥ 550 | |

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