



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 Ts Restaurant

Ts 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?

Ts 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 Ts, 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 Ts 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

グルテンフリー! 熟成トマトソース

RICH TOMATO

Dessert

本日スイーツ

OR

季節のパフェ(+780円~)

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

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オリジナルブレンド
コーヒーと一緒にいかがですか？



コーヒー(HOT/ICE)

オーツラテ(HOT/ICE)



二人でシェア♪

PAIR SET

二人で
For two people ¥6,000

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

Pizza

T's スペシャル or サラダマルゲリータ or ボロネーゼ
ガルテンフリー



Main

1品チョイス
Select one dish

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



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

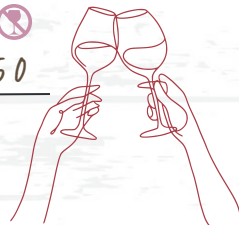
朝済みのバジルソースの香りをたのしんで

ヴィーガンチーズはUMAMIたっぷり！

ソイレズンバター ￥550

SOY RAISIN BUTTER

リピーター続出！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

初めての方はまず食べてみて！

T'sレストラン自慢の食べるポタージュ

旬のお野菜を使った 大地の恵みのスープです

SALAD

たっぷりお野菜を食べたい方にぜひ！



自家製ローストナッツのグリーンサラダ

GREEN SALAD WITH HOUSEMADE ROASTED NUTS

炒ったアーモンドやクルミ、マカデミア、パンプキンシードの
食感がたのしいシンプルサラダ

S (1名様向け) ￥500

L (3~4名様向け) ￥1,300



ソイハムのグリーンサラダ

GREEN SALAD WITH SOY HAM

コレステロール0 のソイハムが主役のサラダ
ワインやビールと一緒にどうぞ♪

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



自家製ベジマヨ
ニンニク入りの
やみつきのtaste

甘くて
ホクホクッ

やみつき!

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

ぷりぷりのシュリンプ

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 どちらが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   ¥1,380

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トルタル

サクッとtype

油淋鶏



ジューシーtype

チキン南蛮



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



グルテンフリー♪
ヴィーガンミートハンバーグ 熟成トマトソース

RICH & SLOW-COOKED TOMATO SAUCE

¥2,000

GLUTEN-FREE OVEN BAKES

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



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

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♪



GLUTEN FREE



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
マイルドなココと野菜の甘み
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



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



ハーフ&ハーフカレー



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

ブ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

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

17th Anniversary Menu

ぶどう山椒香る

元祖 ヱーガン担々麺

真っ白な濃厚泡立ちSoup

カプチーノ仕立て

TANTAN NOODLES

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.

17年前から人気の看板メニューがリニューアル！ ￥1,480

植物性食材のみを使用した担々麺をがさ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！



- 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

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 ￥1,400

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



雑穀米 ￥360
MULTI GRAIN RICE

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 一緒にどうぞ!

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



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

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♪

ひとくち
ヴィーガンチーズ

あまずっぱい
ベジ油淋鶏

フレンチフライと
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

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



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



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
カ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!

農林水産大臣賞受賞の静岡県産 初摘み抹茶使用したオーツミルクの本格派ラテ



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

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



女性に嬉しい!

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



女性人気

2. 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。
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をお願い致します。

Please call at least one day in advance to make a reservation.

スパークルキャンドル付き



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
12cm: +¥870
15cm: +¥1,080



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	△	△	△
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	●	●	×
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）	●	×	×
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	●	●	×
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	●	×	●
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	△	△	△
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	●	●	×
Vegan Meat Hamburg Steak (Demi-Glace Sauce)	×	×	×
Vegan Meat Hamburg Steak (Rich & Slow-Cooked Tomato 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	×	×	●
Yuzu Pepper Ramen with Rice Flour Noodles	●	●	●
Soy Meat Rice Plate	●	●	×
Mapo Tofu Rice Bowl/ Noodles	●	×	×
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。



TAKE OUT

Drink Menu



初摘み抹茶ラテ
Matcha Latte
¥ 750



ゆず抹茶ソーダ
Yuzu Matcha Soda
¥ 750



自家製ワイルドベリー
レモネード
Wild Berry Lemonade
¥ 750



エルダーフラワー
ソーダ
Elderflower Soda
¥ 700



自家製レモネード
Homemade Lemonade
¥ 700



自家製レモンソーダ
Homemade Lemon Soda
¥ 700



アイスコーヒー
Iced Coffee
¥ 700



アイスオーツラテ
Iced Oats Latte
¥ 700

17th Anniversary Menu

¥1,480
(税込)



- 米粉麺変更 ¥160
- 替え玉 ¥160
- 米粉麺替え玉 ¥250

ぶどう山椒香る

元祖 ヴィーガン担々麺

カプチーノ仕立て

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。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！



¥1,680
(税込)

ぶどう山椒香る
麻婆豆腐丼
(米粉麺に変更できます)

さわやかな辛味の具たくさん麻婆豆腐。
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。)



¥880
(税込)



かぼちゃのポタージュ

旬のかぼちゃの甘みを閉じ込めた、濃厚なポタージュ。
アクセントのシナモンがふわりと香る、心も体も温まる一杯です。

季節の
おすすめ

じゅわっと
弾ける

¥1,780
(税込)



シャインマスカットのパフェ

この時期限定！はじけるシャインマスカットがたっぷり味わえるぶどうづくしのパフェ。(シャインマスカット、自家製 ぶどうのソルベ、ジェノワーズラスク、バニラアイス、サブレ、ソイヨーグルト、白ワイン&ライムのジュレ)

本日のケーキ

ケーキやタルトなど。スタッフにお尋ねください。

各¥720
(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

¥950
(税込)



五葷不使用



グルテンフリー



ムスリムフレンドリー

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

¥1,680

Tax included



MAPO TOFU RICE BOWL WITH BUDO SANSHO SPICY OIL

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.)

BUDO SANSHO



17th Anniversary Menu

¥1,480

Tax included

- Change to rice noodle ¥160
- Wheat noodle refill ¥160
- Rice noodle refill ¥250



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.

BUDO SANSHO



¥880

Tax included

SEASONAL MENU

Pumpkin Soup



Rich and comforting seasonal pumpkin soup, subtly accented with cinnamon.

MATCHA



Matcha Latte with
Vanilla Ice cream

Matcha Latte

Extra Matcha
+¥100

¥950

Tax included

¥750

Tax included

SHINE MUSCAT PARFAIT



A parfait bursting with juicy Shine Muscat grapes.
(Shine Muscat, Housemade Grape Sorbet, Genoise Rusk, Vanilla Ice Cream, Sablé, Soy Yogurt, White Wine & Lime Jelly)

¥1,780

Tax included



Oriental vegetarian



Gluten-free



Muslim-friendly

All prices are tax included