

11:30-15:00

A LUNCH メイン料理 + 自家製タルタルチキンと + スープ + ドリンク ¥2.350

B LUNCH グリーン +ドリンク メイン料理+ ¥1,600

C LUNCH グリーン メイン料理+ サラダ ¥1,400

SALAD LUNCH 自家製タルタルチキンと + スープ +パン+ ドリンク 2種前菜付きサラダ ¥1,600

メイン料理

A·B·C LUNCH は下記よりお選びください。

◆パエリアドリア

◆焼きチーズカレー

◆ライスプレート(*)

◆パスタ(*)

◆ヴィーガンヌードル(*)

◆担々麵

* 内容はスタッフまで!

- ·油淋鶏トッピング 2pcs +¥220
- ・替え玉 +¥150
- ・グルテンフリー麺変更 🗪 +¥150







LUNCH DRINK

- ・ナチュラルワイン
- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ジンジャーエール
- ・オーガニック オレンジ
- ・オーガニック アップル

・ハートランドビール +¥330

・ノンアルコールビール +¥330

SIDE MENU

・季節野菜のスープ ¥500

·油淋鶏 2pcs ¥220

· 餃子 4pcs ¥450

・天然酵母の白パン ¥330

KIDS PLATE

キッズプレート ¥1.000

- ミートドリア

- サラダ

- フライドポテト

- アイス

- ドリンク

オレンジ or アップル

LUNCH DESSERT

・季節の T's パフェ ¥920

· T's チョコパフェ ¥650

・本日のスイーツ ¥550

・生チョコタルト ¥760

・クレームプリュレ ¥550

·T's アイス 2 種盛り合わせ

SEASONAL RECOMMENDED MENU

平日ランチタイム(11:30-15:00) 22.11.1-

◆WEEKDAY LUNCH メイン料理:ヴィーガンヌードル



ベジとんこつスープのつけそば

DIPPING NOODLE WITH VEGAN TONKOTSU SOUP

ベジヌードルの真骨頂。まるでとんこつラーメンのような味わいの オリジナルスープが誕生しました。ソイチャーシューとともにお楽しみください。

> グランドメニュー ¥1,350 小麦中華麺の大盛無料 グルテンフリーの米粉麺変更 +¥150

◆季節野菜のスープ



蕪のポタージュ TURNIP POTAGE

これからの時期におすすめな「蕪」を丸ごとポター ジュにしました。葉、茎まで無駄を出さず、余すと ころなく美味しさを引き出しています。蕪の葉やディ ル・セルフィーユを使って作るオイルや、自家製ク ルトンのアクセントとともにお楽しみください。

◆季節のT'sパフェ



林檎のキャラメルパフェ

CARAMEL APPLE PARFAIT

フレッシュりんごとソルベ、キャラメリゼしたプレ ザーブなど5種変化のリンゴが楽しめる贅沢なりん ごパフェ。サクサク米粉のクッキーのラムレーズン サンドをトッピング。

生りんご/キャラメルりんご/レーズンサンド/りんごソルベ/ クルミ /米粉クッキー / 豆乳ホイップクリーム /米粉スポンジ / キャラメルアイス/りんごゼリー/煮りんご

¥500 ¥920 価格は全て税込表記です



11:30-15:00

A LUNCH ¥2,350	Main + Soy Chicken with Homemade Tartar Sauce + Soup + Drink and a Salad with an Appetizer
B LUNCH ¥1,600	Main + Salad + Drink
C LUNCH ¥1,400	Main + Salad
SALAD LUNCH ¥1,600	Soy Chicken with Homemade Tartar Sauce + Soup + Bread + Drink and a Large Salad with an Appetizer

Main

Pick a main dish from below for A · B · C LUNCH

- **♦**Paella Doria
- **♦**Baked Cheese Curry
- **◆Rice Plate***
- ◆Pasta*
- ♦Vegan Ramen*
- **◆**Tantan Noodle





*Please ask staff

- · Soy Yurinchi Chicken Topping / 2pcs +¥220
- · Second Serving of Noodles +¥150
- Can change to Gluten-Free Noodles +¥150

LUNCH DRINK

Pick a drink from below

- Natural Wine
- Coffee
- · Tea
- Ginger Ale
- Organic Orange
- Organic Apple

· Heartland Beer

+¥330

· Non-Alcoholic Beer

+¥330

SIDE DISHES

- · Seasonal Vegetable Soup ¥500
- · Yurinchi Soy Chicken /2pcs ¥220
- Gyoza Dumplings /4pcs ¥450
- · Natural Yeast Bread ¥330

KIDS PLATE

Kids Plate ¥1,000

- · Soymeat Sauce Doria
- Salad
- Fries
- Ice Cream
- Drink
- -Orange or Apple Juice

LUNCH SWEETS

T's Seasonal Parfait ¥920

T's Chocolate Parfait ¥650

Today's Cake ¥550

Japanese Ganache Tart ¥760

· Crème Brûlée ¥550

· 2 Flavor Vegan Ice Cream ¥500

All items include tax