

## T's Starters Veg

野菜だけでできた“Plant-Based”の前菜はカラダにやさしい品々。野菜のおいしさをとことん引き出しました。米油でカラッと揚げたフリットやフライドポテトなど、乾杯のお酒とともに楽しみください。

## Appetizers

### ウェルカム T's プレート

T's Appetizer Plate

T'sレストランのアイデアが詰まった野菜仕立ての盛り合わせプレートです。

1,250円 (税抜)

### カリフラワーのムースを パプリカのビネガーソースで

Cauliflower Mousse with Paprika Vinegar Sauce

乳製品不使用のムースは店のイチオシ前菜です。

560円 (税抜)

### ソイレズンバター クラッカー添え

Raisin Butter with Cracker

乳製品不使用のレーズンバター。クリーミーな味わいが口いっぱいに広がります。ワインとの相性が抜群です。

600円 (税抜)

### ヴィーガンチーズとミニトマト のカプレーゼ

Vegan Cheese & Mini Tomato Caprese

ヴィーガンチーズとたっぷりのバジルをキヨエオリーブで和えました。

720円 (税抜)

### かぼちゃとさつまいものマッシュ

Mashed Pumpkin and Sweet Potato)

かぼちゃとさつまいもをマッシュした、自然な甘みがあとを引きます。

560円 (税抜)

### ベジシュリンプと野菜のフリット

Veg Shrimp and Vegetable Fritters)

卵・乳製品不使用のフリット。岩塩と自家製バジルソースをかけてお召し上がりください。

720円 (税抜)

### 自家製フライドポテト

～スイートチリ&サワークリーム～

Fried Potato ~Sweet Chili & Sour Cream～

乳製品不使用のオリジナルサワークリームとともに。

600円 (税抜)

### ごろごろローストベジタブル

Assorted Roast Vegetables

4種類の野菜をローストし、野菜の甘みを引き出しました。

バルサミコソースまたはガーリッククリームソースよりお選びください。

900円 (税抜)

### 自家製ローストナッツの

#### 盛り合わせ (無塩)

Homemade Assorted Roast Nuts (No Salt)

アーモンド、カシューナッツ、マカデミアナッツ、くるみ、パンプキンシード

480円 (税抜)

### ソイハムとオリーブの盛り合わせ

Soy Ham and Olives

ソイハムはコレステロールゼロです。

480円 (税抜)

## Salad

### T'sスペシャルサラダ

T's Special Salad

生野菜や茹で野菜、グリン野菜など13種類以上の野菜を盛り込んだサラダ。野菜のおいしさを存分に引き出しています。

Regular 1,250円 (税抜)

Small 980円 (税抜)

### ソイハムのグリーンサラダ

Soy Ham Green Salad

ヘルシーなソイハムをスライスして、たっぷりのせました。

Regular 1,100円 (税抜)

Small 850円 (税抜)

### 自家製ローストナッツの グリーンサラダ

Green Salad with Homemade Roast Nuts)

オリジナルオニオンドレッシングはオープン当初から大人気です。

Regular 920円 (税抜)

Small 720円 (税抜)

### ムースで食べる彩り野菜パフェ

Colorful Vegetables in Mousse Parfait

彩りキレイな野菜をパフェ仕立てに。ムースとともにお召し上がりください。

920円 (税抜)

## Potage

### 季節野菜のポタージュ

Seasonal Vegetable Potage

季節の野菜を豆乳クリームで濃厚なスープに仕立てました。

Soup Setはパン又は十穀米をお選びいただけます。

380円 (税抜)

Soup Set 600円 (税抜)

## T's Soy Meat

「えっ？お肉じゃないんですか？」 T'sレストランで一番多く耳にしてきた声です。

そして、私たちにとって最高の褒め言葉でもあります。

高たんぱく質・低カロリー・低脂質な大豆を使い、まるでお肉のような味わいを“Plant-Based”で創り上げた、T'sレストランの特製Soy Meat料理をお楽しみください。

### ベジハンバーグ

#### ～きのこデミグラスソース～

Veg Hamburg Steak

~with Mushroom Sweet Brown Sauce~

野菜だけでできた濃厚なデミグラスソースをハンバーグにたっぷりとかけました。赤ワインにピッタリです。

1,850円（税抜）

### ベジハンバーグ

#### ～トマトとヴィーガンチーズ～

Veg Hamburg Steak

~with Tomato & Vegan Cheese~

アボカドとトマトソースの相性が抜群です。

1,720円（税抜）

### ベジハンバーグ

#### ～2種のカレーソース～

Veg Hamburg Steak ~with 2 Curry Sauces~

ベジカレーとマッサマンカレーの2種類のルーを（たっぷり）かけました。

1,720円（税抜）

## ソイミート餃子 3種のソースで

Soy Meat Dumplings with 3 Sauces

ソイミートと野菜の旨みをとじ込みました。

3種のソースをつけてお楽しみください。

8 pcs 980円（税抜）

## ソイミートの中華春巻き

Chinese spring roll with soy meat

外はパリッと、中はジューシーな中華春巻き。

ビールのおつまみにもピッタリです。

6 pcs ( 3 sticks ) 920円（税抜）

## T'sからあげ 3種盛り合わせ

Assorted 3 Kinds of Fried Soy Meat

ソイミートからあげ、ソイミート油淋鶏、ベジマヨからあげの盛り合わせ

3 pcs each 1,350円（税抜）

2 pcs each 980円（税抜）

## ソイミートからあげ

Plain Fried Soy Meat

レモンまたはスイートチリソースを付けてお召し上がりください。

980円（税抜）

## ソイミート油淋鶏

Yurinchi Fried Soy Meat (Sweet & Sour)

ソイミート油淋鶏2009年にオープンして以来、皆様に愛されているメニュー。

ごま油と甘酢のアクセントが効いた醤油ベースのソースです。

980円（税抜）

## ベジマヨからあげ

Veg Mayo Fried Soy Meat

コレステロールゼロの特製ベジマヨソースで和えました。

980円（税抜）

## T's Creamy Veg

濃厚でクリーミーな豆乳ホワイトソースや、ヴィーガンチーズをふんだんに使っています。  
オープンでじっくりと焼き上げた、熱々でグツグツなドリアやラザニアはオープン当初からの人気メニューです。  
当店の看板メニューであるCreamy Veg料理をお楽しみください。

## T's ドリア

### ～トマトとバジルソース～

T's Doria Tomato & Basil Sauce  
with Yurinchi Fried Soy Meat  
当店の看板メニュー。ホワイトソースと大人気のソイミート油  
淋鶏を一皿で味わえます。  
※4/8～14の期間中、本メニューの販売を一時中止いたします。

1,350円（税抜）

## T's パエリアドリア

T's Paella Doria with Yurinchi Fried Soy Meat  
サフランライスにキノコやパプリカ、ナス、ズッキーニを加え  
て、ホワイトソースをかけました。ソイミート油淋鶏も付い  
た、根強い人気があるメニューです。

1,350円（税抜）

## T's 焼きヴィーガンチーズカレー

Baked Vegan Cheese Curry with Yurinchi Fried Soy Meat  
ヴィーガンチーズをカレーの上にとっぷりとかけてドリア仕立  
てにしました。ソイミート油淋鶏とともにお楽しみください。

1,350円（税抜）

## ヴィーガンチーズのマルゲリータ

Vegan Cheese Margherita Pizza  
ヴィーガンチーズとバジルを使ったトマトソースのピザ。

1,080円（税抜）

## ソイハムと野菜のピザ

Soy Ham & Vegetable Pizza  
ヘルシーなソイハムと野菜を使ったトマトソースのピザ。  
1,180円（税抜）

## クリーミーベジラザニア

Creamy Veg Lasagna  
ソイミートを使ったボロネーゼソースと生ラザニア、ホワイト  
ソースを重ね、焼き上げました。

1,280円（税抜）

## 東京野菜のトマトクリームパスタ

Tomato Cream Pasta  
酸味のあるトマトソースとクリーミーなソイ生クリームで、甘  
くコクのあるソースに仕上げました。

1,280円（税抜）

## ポルチーニのベジクリームパスタ

Veg Cream Pasta with Porcini Mushroom  
ポルチーニときのこの旨みが溢れた、香り高い一品。  
1,280円（税抜）

## 東京野菜の

### クリーミージェノベーゼパスタ

Creamy Genovese Pasta  
ジェノベーゼソースにソイ生クリームを加えた、クリーミーな  
パスタです。

1,350円（税抜）

## パスタの特徴

- ・モチモチな食感が特徴のリングイネの生パスタを使用。
- ・グルテンフリーの玄米麵に変更できます。  
※パスタソースには一部小麦が含まれています。  
グルテンフリーのパスタソースをご希望の際は  
お申し付けください。

## T's Smile Veg

「Smile Veg (=みんなでおいしく、楽しく、カラダが喜ぶお料理)」というコンセプトを私たちは掲げています。日頃、日本で食べ親しまれているカレーやからあげ、ラーメン、餃子などを“Plant-Based”でおいしく仕上げました。世界中の人たちが食の背景を気にすることなく、思い出に残る時間をT'sレストランで過ごしていただけることを願っています。

### T's ベジカレー

T's Veg Curry

野菜の甘みにスパイスを効かせたコクのある欧風カレーです。ルーは小麦粉不使用のグルテンフリーです。

1,280円 (税抜)

### ベジマッサマンカレー

Veg Matsaman Curry

タイのマッサマンカレーを鶏肉や甲殻類を一切使わずに再現。スパイシーな旨みと、ココナッツの風味が絶妙です。ルーは小麦粉不使用のグルテンフリーです。

1,280円 (税抜)

### ベジハーフ&ハーフカレー

Veg Half & Half Curry

ベジカレーとマッサマンカレーを一緒に味わえる贅沢な一品。ルーは小麦粉不使用のグルテンフリーです。

1,400円 (税抜)

### 油淋鶏トッピング

Add Yurinchi Fried Soy Meat

甘酸っぱいソースで絡めたソイミート油淋鶏のトッピング。カレーのおいしさを深めます。

2 pcs 200円 (税抜)

### T's 担々麺

T's Tantan Noodle

東京駅のラーメン専門店「T'sたんたん」の発祥となった担々麺で、お客様からの根強い人気がある一品です。濃厚な白ごまの味と香りで仕上げました。お好みで「たんたんスパイス」をどうぞ。お食事のメにもオススメ。

1,280円 (税抜)

### ベジとんこつヌードル

Veg Tonkotsu Noodle

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です。

1,280円 (税抜)

### キッズプレート

Kid's Plate

メイン料理 (ミートソースドリアorミートソースライス)、かぼちゃとさつまいものマッシュ、ミニスープ、デザート、ジュース (りんごorオレンジ)

Meat Sauce Doria or Meat Sauce Rice Bowl, Mashed Pumpkin and Sweet Potato, Mini Soup, Dessert, Apple or Orange Juice

1,250円 (税抜)

## T's Smile Veg Sweets

食後にスイーツはいかがですか？

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！

ケーキや焼き菓子はもちろん、アイスやフルーツソースも手作りです。

卵と乳製品を一切使わない、新感覚の美味しいスイーツをご堪能ください。

### スペシャルスイーツ盛り合わせ

Assorted Special Sweets Plate

当店自慢の人気スイーツと季節のおすすめを盛り合わせました。

1,380円（税抜）

### 生チョコタルト

Nama-Chocolate Tart (Japanese Ganache Tart)

ビターで濃厚なとろける生チョコとザクザクのクランブルを合わせました。

720円（税抜）

### ガトーショコラ

Gateaux Chocolat (Vegan Chocolate Cake)

しっとり濃厚なガトーショコラを甘酸っぱいグリオットチェリーとともに焼き上げました。

600円（税抜）

### 本日のパウンドケーキ

Today's Pound Cake

しっとりとしたパウンド生地フルーツを組み合わせました。ソイホイップクリームをつけてお召し上がりください。

600円（税抜）

### T's パフェ

T's Parfait: Chocolate Parfait or Fruits Parfait

パリパリの玄米フレーク、上品でコクのあるソイホイップクリーム、アーモンド生地のスポンジに、ローストナッツを散らし、フルーツと自家製アイスを盛り付けました。

チョコレートパフェ 720円（税抜）

フルーツパフェ 720円（税抜）

### 今月のスイーツ

This Month's Sweets

毎月、季節感が溢れるスイーツをご用意しています。

600円（税抜）

### キャラメルクレームブリュレ

Caramel Crème Brulee

ソイ生クリームをたっぷり使用した本格クレームブリュレ。キャラメリゼのパリッとした食感をお楽しみください。

560円（税抜）

### T's アイス2種盛り合わせ

2 Flavor Vegan Ice Cream

卵・乳製品を使わずにおいしさを追求したオリジナルアイスクリームです。

480円（税抜）

### T's アイスと

### 季節のソルベの盛り合わせ

Assorted Vegan Ice Cream & Seasonal Sorbet

四季折々のフルーツをさっぱりとしたソルベに仕上げました。

480円（税抜）