

# WELCOME TO T's 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。



## Spoon & Fork story



店内に飾られているスプーンやフォークは世界各地を回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。

### Soy Meat

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  
 味わいに仕上げた T's レストランの  
 Soy Meat 料理をお楽しみください。



### 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。コク深さと、  
 食後のお腹の軽さをぜひ体感して  
 ください。



### "Smile Veg" foods

日頃、日本で食べ親しまれている  
 ハンバーグやカレー、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。



肉・魚介類・卵・乳製品などの動物性食材、化学調味料を一切使用していません。  
 At T's Restaurant we do not use any meat, fish, eggs or dairy products. (No MSG)



Caramel Apple Parfait



T's Parfait



Today's Sweets



Named Chocolate Tart

## 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。

XXXX **Caramel Apple Parfait**  
 林檎のキャラメルパフェ ¥920

フレッシュりんごソルベ、キャラメリゼした  
 プレザープなど5種変化のりんごが楽しめる  
 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

T's Chocolate Parfait  
 チョコアイスの T's パフェ ¥680

Today's Sweets  
 本日のスイーツ ¥650

Japanese Ganache Tart  
 生チョコタルト ¥780

XXXX **Crème Brûlée**  
 クレームブリュレ ¥650

2 Flavor Vegan Ice Cream  
 T's アイス 2種盛り合わせ ¥550

\*今月のティー：  
 グリーンルイボスティ〜洋梨ポワール〜

価格は税込表示です / all items include tax



## SALAD

Green Salad with Homemade Roast Nuts S ¥400 (ミニサイズ)  
自家製ローストナッツのグリーンサラダ L ¥1,100

Soy Ham Green Salad S ¥450 (ミニサイズ)  
ソイハムのグリーンサラダ L ¥1,200



## MAIN

**X** Topping Yurinchi Soy Chicken / 油淋鶏トッピング 2pcs ¥220

Paella Doria ¥1,350  
パエリアドリア  
\*ソイミートの油淋鶏が1つ付きます

Creamy Veg Lasagna ¥1,380  
クリーミーベジラザニア

Matsaman Curry ¥1,350  
マッサマンカレー  
\*ソイミートの油淋鶏が1つ付きます

Tantan Noodle ¥1,280  
担々麺

Vegan Hamburg Steak ¥2,000  
ヴィーガンハンバーグ〜自家製デミグラスソース〜  
(雑穀米 or パン付き)

Grilled Soy Meat Rice Plate with Colorful Vegetables ¥1,380  
カラフル野菜とグリルソイミートのライスプレート

Baked Vegan Cheese Curry -Thai Curry- ¥1,350  
焼きヴィーガンチーズカレー - タイ風 -  
\*ソイミートの油淋鶏が1つ付きます

Extra Noodles / 替え玉	¥150
Change to Gluten-Free Noodles / グルテンフリーの米粉麺に変更	¥150

## SOUP

Soup ¥500  
季節のスープ

## PIZZA (HALF SIZE)

Margherita Pizza ¥700  
ヴィーガンチーズのマルゲリータピザ

Bolognese Pizza ¥900  
きのこトナスのボロネーゼピザ

Genovese Pizza ¥900  
ソイハムとトマトのジェノベーゼピザ

## KIDS

Kids Plate ¥1,000  
キッズプレート

ミートドリア / サラダ /  
フライドポテト / アイスクリーム  
オレンジ or リンゴジュース

## SIDE DISH

Soy Raisin Butter ¥500  
ソイレーズンバター

Spanish-style Garlic Veg Shrimp ¥950  
-Ahijo with Natural Yeast Bread  
ベジシュリンプのアヒージョ (パン付き)

Yurinchi Fried Soy Meat 4pcs ¥420  
ソイミートの油淋鶏 2pcs ¥220

Soy Meat Dumplings 4pcs ¥500  
ソイミートの餃子 8pcs ¥900

Fried Spring Rolls 2sticks ¥700  
ソイミートの中華春巻き

Multi Grain Rice ¥350  
雑穀米

Natural Yeast Bread ¥350  
天然酵母の白パン



# SEASONAL RECOMMENDED MENU

◆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。蕪の葉やディール・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楽しみください。

¥500

◆季節の T's パフェ



## 林檎のキャラメルパフェ CARAMEL APPLE PARFAIT

フレッシュりんごソルベ、キャラメリゼしたブレザーブなど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

¥920