

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周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)



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。

※ Matcha Parfait
抹茶パフェ アフォガード仕立て ¥920

11種類の素材を使った贅沢なパフェに、濃厚な抹茶ソース
をかけてお召し上がりください。
This month, we are serving Vegan Matcha Parfait.
Enjoy a luxurious parfait made from 11 ingredients, including
homemade vanilla and matcha ice cream, with rich matcha sauce.

全粒粉クラッカー / あんこ / 黒豆 / 抹茶ゼリー / 抹茶アイス / バニラアイス
豆乳ホイップクリーム / スポンジケーキ / わらび餅 / パナナ / 抹茶ソース

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

※ 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：

柚子 & オレンジのフルーツティ
＊柚子、ブラッドオレンジ、温州みかん、ハーブをブレンドした、
ノンカフェインのフルーツティ。

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

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



BEYOND MEAT Hamburg Steak ¥2,000
ビヨンドミートハンバーグ〜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 or Veg Curry- ¥1,350
焼きヴィーガンチーズカレー - タイ風 or 欧風 -
*ソイミートの油淋鶏が1つ付きます

Tantan Noodle ¥1,280
担々麺

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 or ベジカレー / サラダ /
フライドポテト / アイスcream
オレンジジュース 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



ベジとんこつヌードル

VEGAN TONKOTSU NOOLE

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濃厚オリジナルヌードルはリピート続出です！
自家製ラー油で味変も。ソイチャーシューとともに楽しみください。

A taste of Kyushu culture through special soup with rich taste from vegetables, absolutely no animal ingredients.

グランドメニュー ¥1,350

グルテンフリーの米粉麺変更/Change to Gluten-Free Noodle +¥150

替え玉/Extra Noodle +¥150

◆季節野菜のスープ



栗のポタージュ

～カプチーノ仕立て～

CHESTNUTS POTAGE

栗をたっぷり使用し、コクのあるココアのようなやさしい味わいに仕上げました。まろやかな口当たりのカプチーノ仕立てでお楽しみください。

Our special seasonal potage.

This dish uses a generous amount of chestnuts for a rich flavour. Served with soy milk foam with a hint of cinnamon to give a creamy finish.

¥500

◆季節の T's パフェ



抹茶パフェ アフォガード仕立て

VEGAN MATCHA PARFAIT

11種類の素材を使った贅沢なパフェに、
濃厚な抹茶ソースをかけてお召し上がりください。

全粒粉クラッカー / あんこ / 黒豆 / 抹茶ゼリー / 抹茶アイス / バニラアイス
豆乳ホイップクリーム / スポンジケーキ / わらび餅 / パナナ / 抹茶ソース

This month, we are serving Vegan Matcha Parfait.
Enjoy a luxurious parfait made from 11 ingredients,
including homemade vanilla and matcha ice cream,
with rich matcha sauce.

¥920