

T's WEEKDAY LUNCH

11:30-15:00

A LUNCH ¥2,350	メイン料理 + ソイミートと前菜付きサラダ + スープ + ドリンク
B LUNCH ¥1,600	メイン料理 + グリーンサラダ + ドリンク
C LUNCH ¥1,400	メイン料理 + グリーンサラダ
SALAD LUNCH ¥1,600	ソイミートと前菜付きサラダ + スープ + パン + ドリンク

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
- ◆ハーフ & ハーフカレー
- ◆焼きチーズカレー (タイ風 or 欧風)
- ◆ライスプレート (*)
- ◆パスタ (*)
- ◆ヴィーガンヌードル (*)
- ◆担々麺



※写真は油淋鶏トッピング付き



※写真は油淋鶏トッピング付き



*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 オレンジジュース
- ・オーガニック アップルジュース
- ・ハートランドビール +¥330
- ・ノンアルコールビール +¥330

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お楽しみください。

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



栗のポターージュ
~カブチーノ仕立て~
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ブ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/バナナ/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

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 or ベジカレー
- 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
- ・クレームブリュレ ¥550
- ・T's アイス 2種盛り合わせ ¥500

T's WEEKDAY LUNCH

11:30-15:00

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

Main

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

- ◆ Paella Doria
- ◆ Baked Cheese Curry
- ◆ Half & Half 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 Juice
- Organic Apple Juice
- 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
- Veg Curry or Soy meat 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