

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。
 たっぶ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おりません。
 At T's Restaurant we do not use any meat, fish, eggs or dairy products. (No MSG)



Strawberry Yogurt Parfait



T's Chocolate Parfait



Today's Sweets



Nama 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。
 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。

Strawberry Yogurt Parfait with Vegan Meringue
ヴィーガンメレンゲパフェ
-ストロベリーヨーグルト ¥1,280

This month, we are serving Strawberry Yogurt Parfait with Vegan Meringue.
 Enjoy a luxurious parfait made from 12 ingredients, including homemade
 vegan meringue and strawberry ice cream.

いちご/豆乳ホイップクリーム/ヴィーガンメレンゲ/ベリーアイス
 ベリーヨーグルト/ハイビスカスゼリー/自家製グラノーラ/いちご
 豆乳ホイップクリーム/莓ソース/ナタデココ/グリオットチェリー
 ブルーベリー

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

*季節のティー：YUMMY (ヤミー)
 ストロベリーとバナナの香りをブレンドした、
 やさしい飲み口のノンカフェイン・メイボスティ。

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

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



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

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 or ベジカレー / サラダ /
フライドポテト / アイスクリーム
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



春野菜のベジどんこつヌードル VEGAN TONKOTSU RAMEN

ベジヌードルの真骨頂。まるでど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。春を感じる素材や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



和風柚子つゆそば YUZU SHOYU NOOLE

ライムのほのかな酸味と、やさしい柚子の香りが「和風醤油だれ」のコクを引き立てます。

※五葷食材不使用・グルテンフリー対応可

Light sour taste of lime and fresh aroma of yuzu is a great accent to our special soy sauce soup. You can only enjoy it here at T's Restaurant!

グランドメニュー ¥1,350

◆替え玉/Extra Noodle +¥150

◆油淋鶏/Yurinchi Fried Soy Meat 2pcs +¥220

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



カリフラワーのポタージュ CAULIFLOWER POTAGE

カリフラワーの自然な甘味を味わえる一品。淡色野菜の中でもっともビタミンCを含んでいる野菜であるカリフラワーは、ウイルスへの抵抗力をつけることや、美肌効果が抜群と言われています。

Our special potage for this season!
We've put a lot of effort into making its creamy texture. Enjoy the natural sweetness of cauliflower.

Fun fact: cauliflower is surprisingly rich in vitamin C, it's said to be good for boosting your immunity and enhancing your skin condition!

¥500



ヴィーガンメレンゲパフェ ストロベリーヨーグルト STRAWBERRY YOGURT PARFAIT

いちご/豆乳ホイップクリーム/ヴィーガンメレンゲ/ベリーアイス/ベリーヨーグルト/ハイビスカスゼリー/自家製グラノーラ/いちご豆乳ホイップクリーム/いちごソース/ナタデココ/ブルーベリー/グリオットチェリー

This month, we are serving Strawberry Yogurt Parfait with Vegan Meringue. Enjoy a luxurious parfait made from 12 ingredients, including homemade vegan meringue and strawberry ice cream.

¥1,280