

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。

◆BEYOND MEAT ハンバーグ (雑穀米 or パン付き) + ¥500

◆パエリアドリヤ

◆焼きチーズカレー (欧風 or タイ風)

◆ジェノベーゼパスタ

◆ヴィーガンラーメン

- ・担々麺
- ・和風柚子つゆそば
- ・ベジとんこつヌードル

- ・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 (アイス・ホット)
- ・紅茶 (アイス・ホット)
- ・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

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
- ミートドリヤ 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 アップルジュース

LUNCH DESSERT

- ・季節の T's パフェ ¥1,280
- ・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

価格は全て税込表記です

SEASONAL RECOMMENDED MENU



春野菜のベジとんこつヌードル VEGAN TONKOTSU RAMEN

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。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。

※五草食材不使用・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 STRAWBERRY YOGURT PARFAIT

ストロベリーヨーグルト

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 / プルーンベリー / 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

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

◆ BEYOND MEAT Hamburg Steak + ¥500



◆ Paella Doria

◆ Baked Cheese Curry

◆ Genobese Pasta

◆ Vegan Ramen

- Tantan Noodle
- Yuzu Shoyu Noodle
- Veg Tonkotsu Noodle



- 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 (Hot / Iced)
 - Tea (Hot / Iced)
 - 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 ¥1,280
- 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