

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

◆パエリアドリア

◆焼きチーズタイカレー

◆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
- ミートドリア
 - 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 ¥1,080
- ・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



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。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。

※五章食材不使用・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



新玉ねぎのポタージュ
NEW ONION POTAGE

熊本県のたまねぎ農家・坂本さんが愛情をたっぷり込めてつくられた新たまねぎは農薬を一切使っていません。新玉ねぎの甘さとコクのある、ポタージュです。

Our special potage for this season! The new onions grown with lots of love and care, using no pesticides. They are grown in a most comfortable environment so as to enhance the vitality that vegetables originally have. Enjoy the natural sweetness of new onion potage. ¥500



抹茶パフェ アフォガード仕立て
MATCHA PARFAIT

自家製バニラと抹茶のアイスなど、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 is Matcha Parfait. Enjoy a luxurious parfait made from 11 ingredients, including homemade vanilla and matcha ice cream, with rich matcha sauce.

¥1,080

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 Thai 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
- Soy meat Sauce Doria
- Salad
- Fries
- Ice Cream
- Drink
- Orange or Apple Juice

LUNCH SWEETS

- T's Seasonal Parfait ¥1,080
- 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