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。

Meat Fish Egg Milk

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)

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、
新感覚のおいしいスイーツを
ご堪能ください。

オススメ Luscious Blueberry Vegan Parfait ブルーベリーパフェ ¥1,080

A very popular parfait that offers a sumptuous taste of blueberries.
ブルーベリーを贅沢に味わえる、
大人気のパフェがバージョンアップして登場です！

ミント / フレッシュ ブルーベリー / 豆乳ホイップクリーム / ブルーベリーアイス / グラノーラ / ブルーベリーゼリー / ブルーベリーソース / フローズンヨーグルト / フローズンブルーベリー

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
オススメ 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

Paella Doria

Lasagna

Matsaman Curry

Soup

Hamburg Steak

Cheese Curry

Soy Meat Rice Plate

Tantan Noodle

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

おすすめ 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 Thai Curry　¥1,350
焼きヴィーガンチーズカレー - タイ風 -
* 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　¥600
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
きのこと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 / 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

ベジとんこつスープのつけそば

DIPPING NOODLE WITH VEGAN TONKOTSU SOUP

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スープにつけ麺スタイルで！自家製ラー油で味変も。カラフル野菜とソイチャーシューとともにお楽しみください。通常は小麦麺ですが米粉麺に変更しても相性抜群です♪

The vegan Tonkotsu soup is made only with vegetables. Enjoy dipping the eggless noodle into delicious soup.

大盛無料 / Extra Noodles Free of Charge

グランドメニュー　¥1,350

柚子香る ひんやり醤油ヌードル

COLD YUZU SHOYU NOOLE

スープは柚子の香りが効いた、さっぱりとした深みのある醤油ベースです。柑橘をつかったジュレが食欲をそそり、オクラや茗荷が夏の疲れたカラダを癒します。ソイチャーシューとともにお楽しみください。

※五葷食材不使用・グルテンフリー対応可

Shoyu based soup with refreshing fragrance of Yuzu.Citrus jelly will stimulate your appetite and okra,Japanese basil and myoga will heal your tried body from the summer heat.

グランドメニュー　¥1,380

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

焼きトウモロコシの冷製スープ

COLD BAKED CORN SOUP

トウモロコシの実を焼き、丁寧に手間ひまかけて、なめらかな口当たりのよいスープに仕上げました。トウモロコシそのものの自然な甘みを味わっていただくスープです。手作りポップコーンと共にお召し上がりください。

※五葷食材不使用

Corn kernels are roasted and carefully and painstakingly prepared into a smooth and palatable soup. The natural sweetness of the corn itself can be tasted in this soup. Please enjoy it with freshly made homemade popcorn.

¥600

ブルーベリーパフェ

LUSCIOUS BLUEBERRY VEGAN PARFAIT

ブルーベリーを贅沢に味わえる、大人気のパフェがバージョンアップして登場です！

ミント / フレッシュ ブルーベリー / 豆乳ホイップクリーム / ブルーベリーアイス / グラノーラ / ブルーベリーゼリー / ブルーベリーソース / フローズンヨーグルト / フローズンブルーベリー

※五葷食材不使用・グルテンフリー

A very popular parfait that offers a sumptuous taste of blueberries.

¥1,080