グランドメニュー(平日ディナー/休日) 23.8.28-



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。



Spoon & Fork story

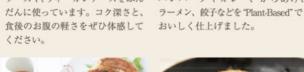


店内に飾られているスプーンやフォークは世界各地を周って集めた方からの贈り物。 T's レストランで食卓を囲むすべての方に 笑顔が溢れる時間を過ごしていただけますようにと オープン当初からずっと見守り続けています。

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













"Smile Veg" foods

濃厚でクリーミーな豆乳ホワイト 日頃、日本で食べ親しまれている ソースや、ヴィーガンチーズをふん ハンバーグやカレー、からあげ、







肉・魚介類・那・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)

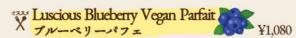




SMILE VEG **SWEETS**



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。



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 /

ブルーペリーソース / 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

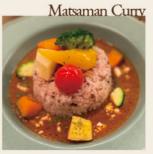
Japanese Ganache Tart 生チョコタルト ¥780

X Crème Brûlée ¥650

2 Flavor Vegan Ice Cream ¥550 T's アイス2種盛り合わせ













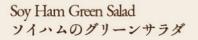




Tantan Noodle

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



S ¥450(ミニサイズ) L ¥1,200



*
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 扣々麵

BEYOND MEAT Hamburg Steak ¥2,000 ビョ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 Y700 ヴィーガンチーズのマルゲリータピザ

Bolognese Pizza きのことナスのボロネーゼピザ

Genovese Pizza 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.



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.