

SWEETS AND FOOD MENU

TEA TIME 15:00-17:00



★ Luscious Blueberry Vegan Parfait
ブルーベリーパフェ

¥1,080

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

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！

T's Chocolate Parfait
チョコアイスの T's パフェ

¥680

Today's Cake
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



T's Chocolate Parfait



Today's Sweets



Nana Chocolate Tart

セットドリンク / Set Drink

+¥380

・オーツミルクラテ (ホット or アイス)

*ノンカフェイン

- ・グリーンルイボス / ラフランス
- ・グリーンルイボス / グレープフルーツ / レモンガラス
- ・エルダーフラワー (ソーダ or ホット)
- ・カフェインレスコーヒー

+¥330

- ・コーヒー (ホット or アイス) ・紅茶 (ホット or アイス)
- ・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



ベジどんこつスープのつけそば Dipping Noodle with Vegan Tonkotsu Soup

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♪

¥1,350

グルテンフリーの米粉麺変更 +¥150

ミニサラダ付き +¥220



T's 担々麺 T's Tantan Noodle

東京駅のラーメン専門店「T's たんたん」の発祥となった担々
麺で、お客様から根強い人気がある一品です。濃厚な白ごま
の味と香りで仕上げました。お好みで「たんたんスパイス」
をどうぞ。

¥1,280

替え玉 +¥150

グルテンフリーの米粉麺変更 +¥150

ミニサラダ付き +¥220



T's マッサマンカレー T's Matsaman Curry

タイのマッサマンカレーを鶏肉や甲殻類を一切使わずに再現。
スパイシーな旨みと、ココナッツの風味が絶妙です。
ルーは小麦粉不使用のグルテンフリーです。

¥1,280

★ 油淋鶏トッピング 2pcs +¥220

自家製ローストナッツ +¥220

ミニサラダ付き +¥220

SEASONAL RECOMMENDED MENU



ベジどんこつスープのつけそば DIPPING NOODLE WITH VEGAN TONKOTSU SOUP

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楽しみてください。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 NOODLE

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楽しみてください。

※五穀食材不使用・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 tired 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。

※五穀食材不使用

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、大人気のパフェがパーフェクシ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

※五穀食材不使用・グルテンフリー

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

¥1,080