

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

◆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。

※五章食材不使用

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



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ください。

※五章食材不使用・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



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

※五章食材不使用・グルテンフリー

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

¥1,080

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