

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

◆パエリアドリヤ

◆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
- ミートドリヤ
 - 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。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



マッシュルームのポタージュ
MUSHROOMS POTTAGE

マッシュルームの旨味をたっぷり詰め込んだ、濃厚でクリーミーなポタージュが完成しました。長時間熟成でしっとり、もっちりした自由が丘 MONT-NOM さんのパケットをスープにつけて最後までお楽しみください！
平日 15:00- / 土日祝 終日 パケット付き

Soup from mushrooms in season. It is a rich and creamy pottage filled with the flavor of mushrooms. Dip your baguette in the soup and enjoy it!

ティータイム・グランドメニュー ¥650



和風柚子つゆそば
YUZU SHOYU NOODLE
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。
※五華食材不使用・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 ¥1,380



林檎のキャラメルパフェ (GF)
APPLE AND CARAMEL VEGAN PARFAIT

フレッシュりんごごソルベ、キャラメリゼしたプレザーブなど5種変化のリンゴが楽しめる贅沢なりんごパフェ。サクサク米粉クッキーのラムレーズンサンドをトッピング。

生りんご / キャラメルりんご / ラムレーズンサンド / りんごソルベ / クルミ / 米粉クッキー / 豆乳ホイップクリーム / 米粉スポンジ / キャラメルアイス / りんごゼリー / 煮りんご

Fresh apples, sorbe, caramelized preservation, etc A luxurious apple parfait where you can enjoy five different kinds of apples. Topping with crispy rice flour cookie lamb raisin sandwich.

¥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