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

◆担々麺

◆たっぷり野菜の
あんかけ醤油ラーメン

・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
・キャラメル＆ラムのルイボスティー ＋¥100
*ノンカフェイン（ホット）

SIDE MENU

・季節野菜のスープ	¥600
・油淋鶏 2pcs	¥220
・餃子 4pcs	¥450
・バゲット	¥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	¥1,280
・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

平日ランチタイム(11:30-15:00) 24.2.1-

SEASONAL RECOMMENDED MENU

たっぷり野菜のあんかけ醤油ラーメン
VEGETABLE-PACKED ANKAKE SHOYU RAMEN

期間限定・T's オリジナル、生姜香るあんかけラーメンが新登場です！
香ばしい生姜の風味とともに、あんかけのまろやかな味わいが身も心も温めます。
キャベツ、ニンジン、ホウレンソウ、きくらげ、ヤングコーンなど、たっぷりのお野菜とともにお楽しみください。
T's Original - Ginger-infused An-kake Ramen! With the delightful aroma of fragrant ginger, the mellow flavor of the thickened broth warms both body and soul. Enjoy plentiful vegetables such as cabbage, carrots, spinach, black fungus, baby corn, and more.

※五葷食材不使用・グルテンフリー対応可

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

ゴボウのポタージュ
SEASONAL BURDOCK POTAGE

今が旬のゴボウを使い、濃厚なポタージュに仕上げました。
食物繊維豊富で腸にやさしく、身体を温める効果があるゴボウ。
手作りのゴボウチップスや exv オリーブオイルもアクセントに、
ゴボウをたっぷりと使った一品です。
平日 15:00- & 土日祝 終日：パゲット付き
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♪

Our special seasonal potage.This dish uses a generous amount of burdock root for a rich flavour.

ティータイム・グランドメニュー　¥650

ヴィーガンメレンゲのカシスショコラパフェ
CASSIS CHOCOLATE PARFAIT WITH VEGAN MERENGUE

この時期だからこその、スペシャルなパフェ。カシスとショコラの相性抜群な組み合わせに、オリジナル・ヴィーガンメレンゲのサクサク感や、アクセントに山椒チョコプリン。11 種類の素材が混ざり合い生まれるハーモニーをお楽しください。

ココアパウダー / いちご / ヴィーガンメレンゲ / カシスソルベ / チョコクリーム / くるみ / クッキー / 山椒チョコプリン
スポンジケーキ / ベリーソース / ベリー

This month,we are serving Cassis Chocolate Parfait.
Enjoy a luxurious parfait made from 11 ingredienst homemade vegan merengue and chocolate pudding.

¥1,280

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
- Vegetable-packed Ankake Shoyu Ramen

- 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 ¥600
- Yurinchi Soy Chicken /2pcs ¥220
- Gyoza Dumplings /4pcs ¥450
- Baguette ¥330

KIDS PLATE

Kids Plate ¥1,000

- Soymeat Sauce Doria
- Salad
- Fries
- Ice Cream
- Drink
  - -Orange or Apple Juice

LUNCH SWEETS

- T's Seasonal Parfait ¥1,280
- 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