

# T's WEEKDAY LUNCH

11:30-15:00

<b>A LUNCH</b> ¥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>B LUNCH</b> ¥1,600	メイン料理 + グリーンサラダ + ドリンク
<b>C LUNCH</b> ¥1,400	メイン料理 + グリーンサラダ
<b>SALAD LUNCH</b> ¥1,600	前菜3種付きサラダプレート + 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 ハンバーガー  
(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

◆焼きトマトと卵の担々麺

◆ベジとんこつスープのつけそば

◆和風柚子つゆそば

・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

・ベジとんこつスープのつけそば 麺大盛 + ¥50



## 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
- ・ルイボスティ + ¥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 ¥1,200
- ・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) 24.5.8-

## 初夏のおすすめメニュー

- GF グルテンフリー対応可
- OV 五草不使用対応可
- MF ムスリムフレンドリー対応可



### ベジとんこつスープのつけそば

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！オリジナルのT'sからし高菜の味変もお楽しみください♪

¥1,380  
大盛中華麺 ¥1,430



### トマトと卵の担々麺

定番T's担々麺が期間限定バージョンアップ！花椒が効いたオリジナルスープに焼きトマト&ヴィーガン卵が相性抜群！  
(※辛味抜き対応可)

¥1,350

グルテンフリーの米粉麺変更 / Change to Gluten-Free Noodle + ¥150



### 和風柚子つゆそば

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。  
※具材は仕入れによって変更する可能性があります

¥1,380



### スナップエンドウの冷製ポタージュ

スナップエンドウは、ビタミンCやBカロテン、カリウム、食物繊維がたっぷり含まれています。1つ1つ丁寧にスジを取り、しっかり漉して滑らかな仕上がりにしました。

平日 15:00- & 土日祝 終日: バゲット付き ¥650



### 前菜盛り合わせ

ヴィーガンチーズとミニトマトに自家製のバジルソースを合わせたカプレーゼとソイレゼンバター。最初の一皿にぴったりなおすすめ前菜です♪

¥650



### 抹茶パフェ アフォガード仕立て

11種類をトッピングした贅沢なパフェ。  
濃厚な抹茶ソースをかけてお召し上がりください。 ¥1,200

抹茶ソース / 米粉クッキー / 黒豆 / 抹茶ゼリー / あんこ / 抹茶アイス / パナラアイス / 豆乳ホイップクリーム / スポンジ / 黒糖わらびもち / パナナ

# T's WEEKDAY LUNCH

11:30-15:00

<b>A LUNCH</b> ¥2,350	<b>Main</b> + Soy Meat and a Salad with an Appetizer + <b>Soup + Drink</b>
<b>B LUNCH</b> ¥1,600	<b>Main</b> + <b>Salad + Drink</b>
<b>C LUNCH</b> ¥1,400	<b>Main</b> + <b>Salad</b>
<b>SALAD LUNCH</b> ¥1,600	A Large Salad with 3 Appetizers + <b>Soup + Bread + Drink</b>

**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
- Dipping Noodle with Vegan Tonkotsu Soup
- Yuzu Shoyu 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
- Rooibos Tea + ¥100

## SIDE DISHES

- Seasonal Vegetable Soup ¥600
- Yurinchi Soy Chicken /2pcs ¥220
- Gyoza Dumplings /4pcs ¥450
- Baguette ¥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 ¥1,200
- 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

## SPRING recommendation

- GF Gluten-free support available
- OV Oriental vegetarian OK
- MF Muslim-friendly support available



### Dipping Noodle with Vegan Tonkotsu Soup

The vegan Tonkotsu soup is made only with vegetables. Enjoy dipping the eggless noodle into delicious soup.

¥1,380  
Extra Noodle ¥1,430

Change to Gluten-Free Noodle + ¥150



### Tantan Noodles with Tomato and Egg

The original soup with a kick of sansho pepper pairs perfectly with grilled tomato and vegan egg, creating an exceptional combination!

¥1,350



### Yuzu Shoyu Noodle

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!

¥1,380



### Seasonal Potage - Snap Peas (cold)

Our special potage for this season! Snap peas are nutritious vegetables. Enjoy the natural sweetness of cold snap peas potage.

Weekdays 15:00- & Saturdays, Sundays and holiday : with baguette ¥650



### Assorted appetizers platter

Vegan cheese caprese and raisin butter. Made with homemade basil sauce.

Weekdays 15:00- & Saturdays, Sundays and holiday ¥650



### Vegan Matcha Affogato Parfait

This month, we are serving Matcha Parfait. Enjoy a luxurious parfait made from 11 ingredients, including homemade vanilla and matcha ice cream, with rich matcha sauce.

¥1,200